

[UNIONE EUROPEA. Istruzioni per l'uso]



n. 3/2012

L'etichettatura dei prodotti alimentari

La normativa dell'Unione europea e nazionale

Unioncamere Piemonte

Alps - Enterprise Europe Network

Via Cavour, 17

10123 Torino

☎ 011 5669222 - 34 📠 011 5119144

www.pie.camcom.it

✉ alps-europa@pie.camcom.it

Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino

Alps - Enterprise Europe Network

Via San Francesco da Paola, 24

10123 Torino

☎ 011 5716341 - 2 - 3 📠 011 5716346

www.to.camcom.it/ALPS

✉ alps-europa@to.camcom.it

COORDINAMENTO

Unioncamere Piemonte

Laura Belforte

Marianna Mucci

Camera di commercio di Torino

Paolo Veneruso

Monica May

Micol Forbice (Torino Incontra)

COORDINAMENTO EDITORIALE

Unioncamere Piemonte

Ufficio Pubblicazioni e Progetti Speciali

Grace De Girolamo

Mariella Marchisio

PROGETTO GRAFICO

Gruppo Vento srl

IMPAGINAZIONE

Jardin Graphique

STAMPA

Agit Mario Gros

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Erica Varese, Dipartimento di Scienze Merceologiche - Università degli Studi di Torino

AUTORI

Il Laboratorio Chimico Camera di commercio di Torino ha curato la redazione dell'introduzione, dei capitoli 7, 11, 12, 13 e del paragrafo 10.2 con il coordinamento di Paola Rebufatti

Dipartimento di Scienze Merceologiche - Università degli Studi di Torino

Erica Varese: introduzione, capitoli 1, 2, 3, 4, 5, 6 (ad eccezione dei paragrafi 6.9 e 6.10), 8 e 9

Alessandro Bonadonna: paragrafi 6.9, 6.10, 10.1, 10.3 e box "Etichettatura per la sostenibilità"

Giovanni Peira: paragrafi 10.4 e 10.5

Finito di stampare nel mese di **novembre 2012**

Stampato su carta ecologica certificata Ecolabel

EU Ecolabel: DK/011/1

Unione europea. Istruzioni per l'uso

La collana **Unione europea. Istruzioni per l'uso** nasce dalla volontà delle Camere di commercio piemontesi di fornire alle imprese operanti nella regione strumenti utili e di facile consultazione in cui trovare informazioni aggiornate sulle principali normative e finanziamenti di origine comunitaria. Queste pubblicazioni vogliono essere di stimolo per adeguare la propria attività e i propri prodotti ai requisiti richiesti dall'UE, e anche uno spunto per trovare nuovi strumenti operativi e nuove soluzioni per la propria attività imprenditoriale. Obiettivo della collana è infatti quello di avvicinare e informare le imprese piemontesi sulle tematiche comunitarie: dal contenuto dell'etichetta all'obbligo di apposizione della marcatura CE, dal marchio comunitario ai programmi europei di finanziamento.

La Camera di commercio di Torino e Unioncamere Piemonte fanno parte del consorzio **Alps**, il nodo per il Nord Ovest Italia della rete **Enterprise Europe Network**, creata dalla Commissione europea per supportare l'attività imprenditoriale e la crescita delle imprese europee. Inoltre, Unioncamere Piemonte coordina la rete regionale degli **Sportelli Europa** presso le Camere di commercio di tutte le altre province piemontesi.

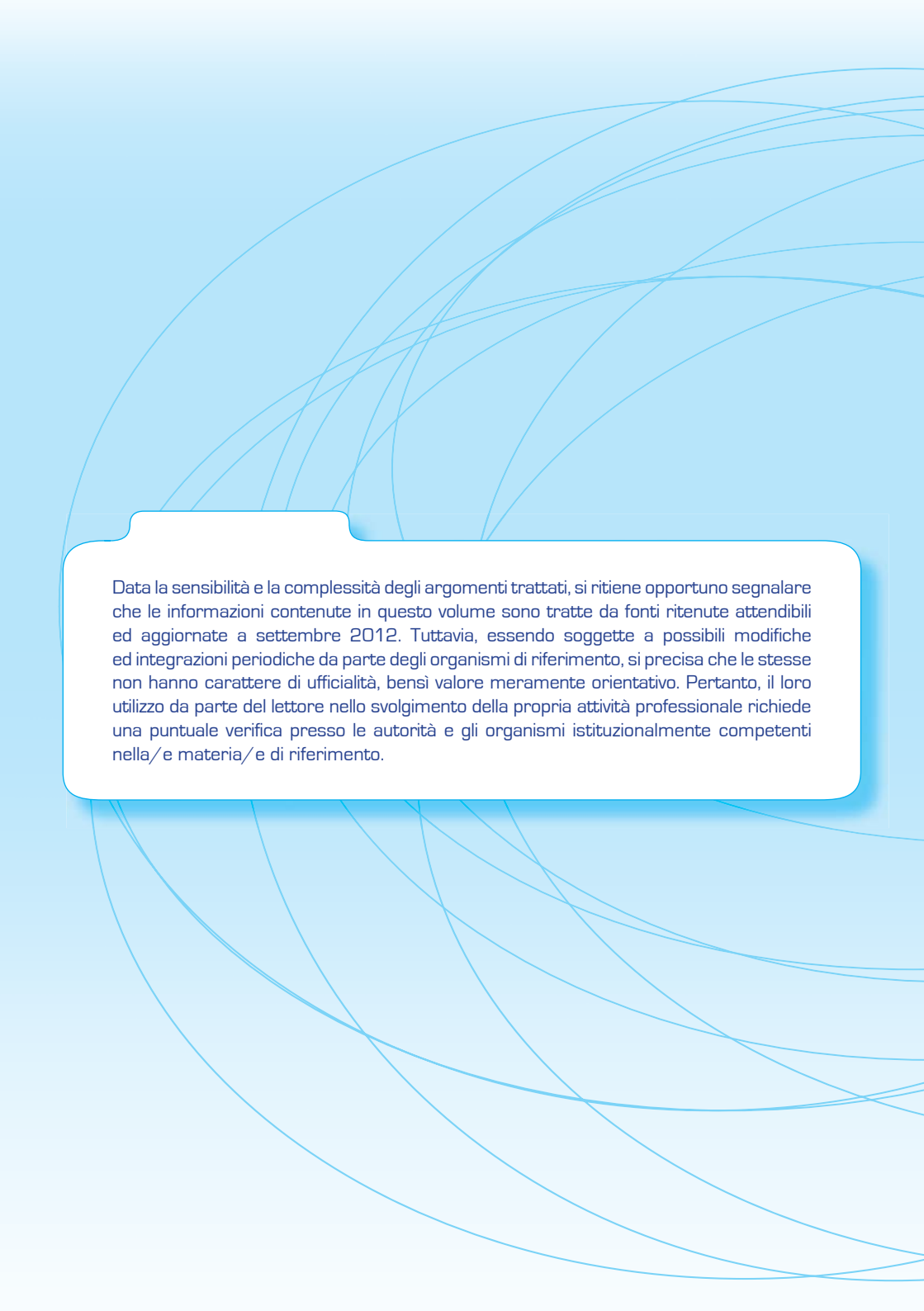
Nell'ambito dell'Alps Enterprise Europe Network e degli Sportelli Europa, il sistema camerale piemontese fornisce gratuitamente informazioni operative su:

- **finanziamenti**, programmi e gare d'appalto comunitarie
- **normativa comunitaria e degli altri Paesi europei** relativa alle attività d'impresa
- **cooperazione fra imprese e ricerca di partner commerciali** o produttivi all'estero.

Vengono organizzati, inoltre, **corsi e seminari** sulle più importanti novità in ambito comunitario e viene offerto alle imprese piemontesi un **servizio gratuito di aggiornamento via e-mail** sulle principali novità normative e sulle opportunità di collaborazione con altre imprese europee.



**Collegati al sito della tua Camera di commercio
oppure telefona al numero 848.800.229**



Data la sensibilità e la complessità degli argomenti trattati, si ritiene opportuno segnalare che le informazioni contenute in questo volume sono tratte da fonti ritenute attendibili ed aggiornate a settembre 2012. Tuttavia, essendo soggette a possibili modifiche ed integrazioni periodiche da parte degli organismi di riferimento, si precisa che le stesse non hanno carattere di ufficialità, bensì valore meramente orientativo. Pertanto, il loro utilizzo da parte del lettore nello svolgimento della propria attività professionale richiede una puntuale verifica presso le autorità e gli organismi istituzionalmente competenti nella/e materia/e di riferimento.



Introduzione

1. Il Regolamento UE 1169/2011: alcune considerazioni preliminari	7
2. Alcune definizioni, l'ambito di applicazione e gli obiettivi della normativa sull'etichettatura degli alimenti	10
3. La lingua ufficiale	14
4. Le modalità di stesura delle indicazioni obbligatorie sulle etichette dei prodotti alimentari preconfezionati	15
5. Responsabilità degli operatori del settore alimentare	19
6. Le indicazioni obbligatorie previste dalla normativa per i prodotti alimentari preconfezionati: D.lgs. 109/1992 e Regolamento UE 1169/2011 a confronto	21
6.1 La denominazione [di vendita] dell'alimento	22
6.2 L'elenco degli ingredienti	30
6.2.1 Gli aromi	39
6.2.2 Gli allergeni	40
6.3 La quantità	43
6.4 Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza	46
6.5 Il responsabile commerciale e la sede dello stabilimento	49
6.6 Il titolo alcolometrico volumico	51
6.7 Il lotto di produzione	52
6.8 Le modalità di conservazione e di utilizzazione e le istruzioni per l'uso	54



6.9	L'origine e la provenienza	56
6.10	La marchiatura di identificazione e la bollatura sanitaria	58
6.10.1	Marchio di identificazione	58
6.10.2	Il bollo sanitario delle carni fresche	59

7. L'etichettatura nutrizionale 61

7.1	Dichiarazione nutrizionale sino al 12 dicembre 2014	62
7.2	Dichiarazione nutrizionale dal 13 dicembre 2014	65

8. Le menzioni obbligatorie a seconda della destinazione dell'alimento 72

8.1	Prodotti preconfezionati destinati al consumatore, ma commercializzati in una fase precedente la vendita al consumatore stesso	72
8.2	Prodotti venduti alle collettività	73
8.3	Prodotti venduti sfusi	73
8.4	Prodotti destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi, agli artigiani	74
8.5	Prodotti destinati all'esportazione	74

9. Etichettatura volontaria: indicazioni nutrizionali (nutrition claims) e sulla salute (health claims) previste dal Regolamento CE 1924/2006 76

9.1	Riferimenti normativi, definizioni ed ambito di applicazione	77
9.2	Principi generali e condizioni specifiche per l'utilizzo dei claims	78
9.2.1	Indicazioni nutrizionali e relative condizioni di applicazione così come previste dall'allegato del Regolamento CE 1924/2006	80
9.2.2	Indicazioni sulla salute	83



10. Altre indicazioni presenti in etichetta	87
10.1 I marchi	87
10.1.1 Marca commerciale o Private label	88
10.1.2 Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP)	89
10.1.3 Specialità Tradizionale Garantita (STG)	90
10.2 L'etichettatura ambientale (simboli e pittogrammi)	92
10.3 Il simbolo metrologico "e"	99
10.4 I codici a barre e l'etichetta elettronica	100
10.5 Le informazioni promozionali	103
10.5.1 Pubblicità ingannevole e pubblicità comparativa	105

11. Alimenti geneticamente modificati	108
--	------------

12. Prodotti biologici	112
12.1 Definizioni	112
12.2 Riferimenti alla produzione biologica	113
12.3 Riferimenti alla produzione biologica in base alla percentuale di ingredienti di origine agricola vegetali ed animali biologici utilizzati nella preparazione di un alimento (Regolamento CE 834/07)	114
12.4 Indicazioni obbligatorie (Regolamento CE 834/2007 art.24)	115
12.5 Logo comunitario e luogo di origine	115
12.6 Prodotti in conversione (Regolamento CE 834/2007)	117
12.7 Importazione dei prodotti biologici dai paesi terzi (Regolamento CE 1235/2008)	118

13. L'etichettatura di altre categorie di prodotti	120
---	------------

Riferimenti bibliografici	121
----------------------------------	------------

Introduzione

La normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari nasce nel 1978 con la Direttiva 79/112/CEE, che fu recepita nei diversi Stati membri [in Italia mediante il D. lgs. 109/1992]. Nel 2003, la Direttiva 79/112/CEE fu abrogata dalla Direttiva 2000/13/CEE. In Italia, il legislatore anziché emanare una nuova norma, continuò ad apportare modifiche al D. lgs. 109/1992 che, ancora oggi, è il riferimento nazionale contenente la disciplina per etichettare i prodotti alimentari. Dopo un complesso iter in cui si sono susseguite emanazioni ed abrogazioni di normative, il 25 ottobre 2011 il Parlamento europeo ed il Consiglio hanno adottato il Regolamento UE 1169 *“relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori”*.

Dal 2006 la Camera di commercio di Torino e Unioncamere Piemonte hanno pubblicato diverse edizioni della guida **L'etichettatura dei prodotti alimentari**, per supportare, con uno strumento pratico, le aziende a districarsi in questo complicato panorama normativo.

Nell'edizione del 2009, gli autori sottolineavano che a gennaio 2008 era stata presentata dalla Commissione Europea una proposta di Regolamento sulla *“fornitura di informazioni alimentari ai consumatori”* ma che, al momento della pubblicazione (ottobre 2009), non si avevano ancora notizie certe circa la data di pubblicazione del testo definitivo di detto Regolamento.

Risulta utile, quindi, presentare la terza edizione della guida per riferire sulle attuali disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari e per presentare una prima analisi delle novità introdotte dal Regolamento UE 1169/2011. Esse sono entrate in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione del Regolamento (avvenuta il 22 novembre 2011), ma i soggetti preposti all'etichettatura dei prodotti alimentari possono usufruire di un periodo transitorio di tre anni per adeguarsi. Fa eccezione la novità riguardante l'indicazione dell'obbligatorietà della dichiarazione nutrizionale, la cui coerenza è prevista entro un periodo di cinque anni dall'entrata in vigore del Regolamento.

La guida, realizzata come nelle precedenti edizioni da studiosi appartenenti sia al Dipartimento di Scienze Merceologiche dell'Università di Torino, sia al Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino, intende quindi fornire agli operatori del settore alimentare utili indicazioni sull'applicazione del D.lgs. 109/1992 (e successive modifiche) che, come riportato sopra, è il riferimento nazionale per la stesura dell'etichetta dei prodotti alimentari, insieme alle novità previste dal Regolamento suddetto.

Il simbolo



mette in evidenza quanto disposto dal nuovo Regolamento UE 1169/2011.

I servizi del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino

Il Laboratorio Chimico, azienda speciale della Camera di commercio di Torino, opera senza fini di lucro come organismo tecnico per la Camera di commercio di Torino e collabora con le altre Camere di commercio Piemontesi nello svolgimento dei compiti di promozione economica, **offrendo alle imprese e ai consumatori un servizio di analisi, consulenza e formazione assolutamente indipendente e imparziale.**

Oltre alle normali analisi merceologiche sui prodotti finiti, possono anche essere svolte determinazioni su alimenti zootecnici, terreni e fertilizzanti, ma anche prove specifiche per la verifica di conformità di contenitori e imballaggi a contatto con gli alimenti, piuttosto che analisi per valutare la presenza di micotossine, di residui di fitofarmaci, di allergeni e sostanze responsabili di intolleranze alimentari, di sostanze organiche volatili, di OGM e analisi del DNA per la tracciabilità di carni bovine.

Tuttavia il Laboratorio non si limita a fornire soli dati analitici, ma è in grado di assistere i vari operatori della filiera per la corretta interpretazione dei dati al fine di migliorare i propri processi sia in termini di efficacia sia di efficienza del proprio sistema di gestione per la sicurezza alimentare, attraverso servizi di consulenza e specifica formazione sulla sicurezza alimentare e ambientale. Numerosi poi sono i riconoscimenti ottenuti a livello nazionale e internazionale tra cui, nel settore enologico, l'autorizzazione da parte del Ministero ad effettuare analisi ufficiali sui vini come ad esempio i controlli chimici per il conferimento del marchio DOC e DOCG.



<http://www.lab-to.camcom.it>

Sportello etichettatura e sicurezza alimentare

Le Camere di commercio di Piemonte e Valle d'Aosta, in collaborazione con il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, hanno attivato lo Sportello etichettatura e sicurezza alimentare a disposizione delle imprese del territorio.

L'assistenza viene fornita gratuitamente da personale qualificato ed esperto nel settore alimentare per supportare le imprese agro-alimentari del territorio piemontese, aiutandole ad assolvere agli obblighi di legge, fornendo loro gli strumenti per un corretto approccio alla materia e allo stesso tempo contribuendo a diffondere un elevato livello di informazione sull'etichettatura e sulla sicurezza alimentare.

Il servizio di primo orientamento consiste nello studio del quesito legato alle seguenti tematiche:

- **sicurezza alimentare:** autocontrollo, rintracciabilità, materiali a contatto con gli alimenti, allergeni, trasporto alimenti ecc.
- **etichettatura:** studio dei contenuti inseriti in etichetta (inserimento dei dati mancanti, adeguatezza della terminologia ecc.) e dell'etichettatura nutrizionale sulla base della normativa vigente
- **etichettatura ambientale:** chiarimenti sulle informazioni da inserire sull'imballaggio per la corretta raccolta da parte dell'utilizzatore finale, favorendo il processo di riutilizzazione, di recupero e riciclaggio degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio.

Le aziende dovranno inoltrare i quesiti, utilizzando l'apposito modulo disponibile sul sito internet



www.pie.camcom.it/sportelloeuropa/sicurezza_alimentare

tramite posta elettronica alla propria Camera di commercio di riferimento:

Alessandria: ✉ etichettatura@al.camcom.it

Asti: ✉ etichettatura@at.camcom.it

Biella: ✉ etichettatura@bi.camcom.it

Cuneo: ✉ etichettatura@cn.camcom.it

Novara: ✉ etichettatura@no.camcom.it

Torino: ✉ etichettatura@to.camcom.it

Verbania: ✉ etichettatura@vb.camcom.it

Vercelli: ✉ etichettatura@vc.camcom.it

Aosta: ✉ etichettatura@ao.camcom.it



1. Il Regolamento UE 1169/2011: alcune considerazioni preliminari

È noto che l'etichettatura dei prodotti alimentari rappresenti uno degli aspetti più problematici della legislazione alimentare in quanto in essa si manifestano diverse e talvolta opposte esigenze. Tra queste si possono ricordare la protezione dei consumatori, la difesa del segreto industriale, la tutela della libera circolazione nel mercato UE delle merci, nonché la possibilità di gestire le emergenze conseguenti a crisi alimentari prevedendo il ritiro mirato dal mercato degli alimenti rischiosi o potenzialmente rischiosi per la salute (fornendo informazioni ai consumatori o ai funzionari responsabili dei controlli) o isolando il punto della filiera che ha prodotto l'alimento a rischio ed evitando quindi che il pericolo si ripeta e si diffonda.

Il 25 ottobre 2011, dopo un complesso iter, il Parlamento europeo e il Consiglio hanno adottato il Regolamento UE 1169/2011 *"relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori"*. Con questo Regolamento, il legislatore dell'Unione europea, per rafforzare la certezza giuridica e per garantire un'applicazione razionale e coerente della normativa, ha ritenuto opportuno abrogare, in primis, le Direttive 2000/13/CE e 90/496/CEE sostituendole con un unico Regolamento ed aggiornando le disposizioni in esse contenute.

Le Direttive 2000/13/CE e 90/496/CEE

La Direttiva 2000/13/CE concerne il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri sull'etichettatura e sulla presentazione dei prodotti alimentari, nonché sulla relativa pubblicità. È una direttiva a carattere orizzontale il cui impianto originario risale al 1978. Essa stabilisce le norme dell'Unione europea sull'etichettatura dei prodotti alimentari applicabili a tutti gli alimenti.

La Direttiva 90/496/CEE prevede disposizioni risalenti per la maggior parte al 1990 e concerne l'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari: essa stabilisce norme sul contenuto e sulla presentazione delle informazioni relative alle proprietà nutritive negli alimenti preimballati (secondo tale direttiva, l'inserimento di informazioni sulle proprietà nutritive è volontario, a meno che non sia aggiunta una dichiarazione nutrizionale sull'alimento).

In nome di una maggiore chiarezza, il legislatore ha ritenuto necessario, inoltre, abrogare ed inserire nel Regolamento altri atti orizzontali: la Direttiva 87/250/CEE (relativa all'indicazione del titolo alcolometrico volumico nell'etichettatura di bevande alcoliche destinate al consumatore finale), la Direttiva 1999/10/CE (che introduce deroghe alle disposizioni di cui all'art. 7 della Direttiva 79/112/CEE per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti alimentari), la Direttiva 2002/67/CE (relativa all'etichettatura dei generi alimentari contenenti chinino e dei prodotti alimentari contenenti caffeina), il Regolamento CE 608/2004 (relativo all'etichettatura di prodotti e di ingredienti alimentari addizionati di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli e/o esteri di fitostanolo) e la Direttiva 2008/5/CE (relativa alla specificazione sull'etichetta

di alcuni prodotti alimentari e di altre indicazioni obbligatorie oltre a quelle previste dalla Direttiva 2000/13/CE).

È stata predisposta, altresì, la modifica dei Regolamenti CE 1924/2006 e 1925/2006 (relativi rispettivamente alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari e all'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti).

Il Regolamento UE 1169/2011 ha introdotto quindi diverse novità che riguardano, tra l'altro, la **leggibilità dell'etichettatura** (è previsto un corpo minimo per i caratteri utilizzati in etichetta), nonché l'**obbligatorietà** dell'indicazione della **dichiarazione nutrizionale e della presenza di ingredienti allergenici**.

L'entrata in vigore di un Regolamento, teoricamente, dovrebbe consentire l'eliminazione delle divergenze attualmente presenti negli Stati membri (l'attuale normativa della UE sull'etichettatura dei prodotti alimentari - Direttiva 2000/13/CE - ha certamente contribuito all'armonizzazione della disciplina in materia, in vigore nei diversi Paesi membri, ma ognuno di essi ha recepito questa normativa privilegiando, ad esempio, le esigenze di operatori nazionali - industriali e commerciali -, le tipicità locali, le abitudini alimentari del Paese).

In realtà, tuttavia, il Regolamento in esame ha concesso una certa **discrezionalità agli Stati membri**: il Capo VI, art. 38 "Disposizioni nazionali" prevede che *"gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti materie non specificamente armonizzate dal presente regolamento purché non vietino, ostacolino o limitino la libera circolazione delle merci conformi al presente regolamento"*.

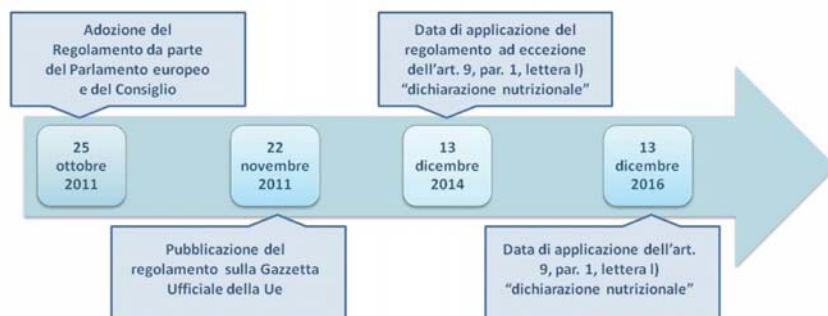
Inoltre, qualora ricorrano motivazioni quali *"a) protezione della salute pubblica; b) protezione dei consumatori; c) prevenzione delle frodi; d) protezione dei diritti di proprietà industriale e commerciale, delle indicazioni di provenienza, delle denominazioni d'origine controllata e repressione della concorrenza sleale"*, **gli Stati membri possono adottare disposizioni richiedenti ulteriori indicazioni obbligatorie per particolari tipi o categorie di alimenti**.

Anche l'art. 18 dell'abrogata Direttiva 2000/13/CEE prevedeva, in verità, un'analogha disposizione: gli Stati membri, nel rispetto della libera circolazione delle merci, non potevano vietare il commercio dei prodotti alimentari conformi alle norme previste dalla Direttiva, ma qualora si fossero presentati motivi legati alla tutela della salute pubblica, alla repressione delle frodi o alla tutela della proprietà industriale e commerciale, di indicazioni di provenienza, di denominazioni d'origine, e di repressione della concorrenza avrebbero potuto prevedere disposizioni nazionali non armonizzate. Le indicazioni presenti sull'etichettatura potranno ancora avere, quindi, implicazioni economiche sull'import-export di prodotti alimentari tra gli Stati membri, potranno ancora rappresentare barriere non tariffarie all'ingresso di prodotti da Paesi extra-UE e potranno offrire livelli di tutela del consumatore differenti nei diversi Stati membri.

Qualora si volesse esportare un prodotto alimentare in un altro Stato (UE o extra-UE) occorrerà, quindi, che esso sia etichettato conformemente alle disposizioni previste dal Paese in cui si vuole commercializzare l'alimento.

Le disposizioni previste dal Regolamento sono entrate in vigore il ventesimo giorno successivo alla sua pubblicazione (avvenuta il 22 novembre 2011), ma i soggetti preposti all'etichettatura dei prodotti alimentari possono usufruire di un **periodo transitorio di tre anni per adeguarsi**. Fa eccezione la novità riguardante l'indicazione della **dichiarazione nutrizionale obbligatoria**, la cui cogenza è prevista **entro** un periodo di **cinque anni dall'entrata in vigore del Regolamento** (Figura 1).

Figura 1: Regolamento UE 1169/2011: alcune date da ricordare



Il Regolamento prevede, inoltre, alcune disposizioni transitorie (art. 54):

1. *"Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2014 che non ne soddisfino i requisiti possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.*

Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2016 che non soddisfano il requisito stabilito all'art. 9, par. 1, lett. l, - "dichiarazione nutrizionale" - possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 1° gennaio 2014 che non soddisfano i requisiti stabiliti all'allegato VI, parte B - "requisiti specifici relativi alla designazione delle carni macinate" - possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

2. *Tra il 13 dicembre 2014 e il 13 dicembre 2016, la dichiarazione nutrizionale, se è fornita su base volontaria, deve essere conforme agli articoli da 30 a 35.*
3. *Fatti salvi la Direttiva 90/496/CEE, l'articolo 7 del Regolamento CE 1924/2006 e l'art. 7, paragrafo 3, del Regolamento CE 1925/2006, gli alimenti etichettati a norma degli articoli da 30 a 35 del presente Regolamento possono essere immessi sul mercato prima del 13 dicembre 2014.*

Fatto salvo il Regolamento CE 1162/2009 della Commissione, del 30 novembre 2009, che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti CE 853/2004, CE 854/2004 e CE 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, gli alimenti etichettati in conformità dell'allegato VI, parte B, del presente Regolamento possono essere immessi sul mercato prima del 1° gennaio 2014".



2. Alcune definizioni, l'ambito di applicazione e gli obiettivi della normativa sull'etichettatura degli alimenti

Il D.lgs. 109/1992, in applicazione della normativa dell'Unione europea, fornisce alcune importanti definizioni.

L'etichettatura è considerata come *"l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo, o, in mancanza di conformità a quanto stabilito negli artt. 14, 16 e 17, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare"* [art. 1, c. 2, lett. a).



Il Regolamento definisce analogamente l'etichettatura come *"qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento"*.

Il prodotto alimentare può essere confezionato, preincartato o sfuso.



Le indicazioni portate dal Regolamento riguardano esclusivamente i prodotti alimentari confezionati (preimballati, per utilizzare la dizione utilizzata dal legislatore europeo). L'art. 44, infatti, stabilisce che, qualora gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta, spetta agli Stati membri definire quali indicazioni debbano essere obbligatorie. Fa eccezione la disposizione relativa alla *"fornitura delle indicazioni di cui all'art. 9, par. 1, lett. c"* che è comunque obbligatoria (indicazione relativa alla presenza di allergeni negli ingredienti o coadiuvanti tecnologici).

Il **prodotto alimentare confezionato** è l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore e alle collettività. Essa *"è costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata"* (art. 1, c. 2, lett. b). È il caso, ad esempio, di un formaggio venduto a fette confezionate dal produttore.



Il Regolamento, art. 1, par. 2, lett. e) fornisce la definizione di alimento preimballato che essenzialmente ricalca quella appena citata (i concetti di confezionato e di preimballato coincidono). Esso esplicita, inoltre, che la definizione di alimento preimballato non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.

Il **prodotto alimentare preincartato** è *"l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita"* (art. 1, c. 2, lett. d). Si pensi, ad esempio, ad un formaggio preincartato con pellicola protettiva presso il punto vendita per una commercializzazione immediata.

I **prodotti sfusi**, infine, sono *"prodotti alimentari non preconfezionati o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente preconfezionati, i prodotti confezionati sui luoghi di vendita a richiesta dell'acquirente e i prodotti preconfezionati ai fini della vendita immediata"* (art. 16, c. 1).

Per **consumatore** si intende sia il consumatore finale sia *"i ristoranti, gli ospedali, le mense ed altre collettività analoghe"* (art. 1, c. 2, lett. e).



Anche il Regolamento presenta all'art. 2 numerose e dettagliate **definizioni**, cui per completezza si rimanda.

In particolare queste o sono presentate ex novo nel testo del Regolamento (ad esempio, *"normativa in materia di informazioni sugli alimenti"*, *"campo visivo"*) oppure è inserito il rinvio alla specifica normativa dell'Unione europea che ha già provveduto a circoscriverne precisamente il significato: ad esempio, per la definizione di alimento si rinvia al Regolamento CE 178/2002.

Premesse queste definizioni, l'**ambito di applicazione** previsto dalla normativa italiana attualmente in vigore è l'etichettatura dei prodotti alimentari (sfusi, preincartati e preconfezionati) destinati alla vendita al consumatore nell'ambito del mercato italiano nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità.

Esclusioni dal campo di applicazione del D.lgs. 109/1992

Restano esclusi dal campo di applicazione:

- **la somministrazione.** Si sottolinea, tuttavia, che sono invece contemplati i prodotti commercializzati agli operatori che la gestiscono ossia, ad esempio, i prodotti alimentari ceduti ad un ristorante o ad una mensa (una cassetta di verdura, un lotto di bottiglie di olio extravergine di oliva ecc.)
- **i prodotti destinati ad essere commercializzati in altri Paesi.** Nel caso di un Paese Ue, la previsione normativa è per lo più la stessa, ad eccezione di quanto stabilito per la lingua (che non può essere quella italiana, ma quella del Paese di commercializzazione) e per l'indicazione della sede dello stabilimento (informazione valida solo per i prodotti alimentari confezionati e venduti in Italia). Nel caso in cui la commercializzazione avvenga in un Paese extra-UE, l'etichettatura deve essere realizzata nel rispetto della normativa di quel Paese
- **i prodotti che sono venduti nei settori internazionali degli aeroporti** ove, per prassi commerciale, le etichette sono solamente in lingua inglese o nella lingua del Paese di origine del prodotto, oppure in più lingue.



Il campo di applicazione del Regolamento è più ampio rispetto a quello indicato nella Direttiva 2000/13/CE. Esso, infatti, si applica:

- agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività e quelli destinati alla fornitura delle collettività (rientrano nell'ambito di applicazione, quindi, i pubblici esercizi, le mense, i catering)
- ai servizi di ristorazione forniti da imprese di trasporto quando il luogo di partenza si trovi nel territorio di Stati membri cui si applica il trattato.

Sono soggetti all'applicazione del Regolamento anche gli "alimenti venduti a distanza" (art. 14). In questo caso, tutte le informazioni obbligatorie sugli alimenti, ad eccezione della durabilità (data di scadenza/termine minimo di conservazione), devono essere disponibili prima della conclusione dell'acquisto e comparire sul supporto della vendita a distanza o essere fornite mediante qualunque altro mezzo adeguato chiaramente individuato dall'operatore del settore alimentare. Tutte le indicazioni obbligatorie devono essere disponibili al momento della consegna.

L'art. 8, par. 7 specifica che gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, devono assicurare che *"le indicazioni obbligatorie richieste appaiano sul preimballaggio o su un'etichetta ad esso apposta oppure sui documenti commerciali che si riferiscono a tale prodotto se si può garantire che tali documenti accompagnino l'alimento cui si riferiscono o siano stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna"*:

- a) *quando l'alimento preimballato è destinato al consumatore finale, ma commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale e quando in questa fase non vi è vendita a una collettività;*
- b) *quando l'alimento preimballato è destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato".*

Rimangono esclusi dall'ambito di applicazione gli alimenti messi in vendita mediante distributori automatici o locali commerciali automatizzati, e come già detto, gli alimenti non preconfezionati.

L'**obiettivo** dell'attuale **normativa italiana** e della **normativa della UE** di prossima cogenza è evidenziato negli articoli sotto riportati. Dalla loro lettura si può rilevare, in sintesi, che il Regolamento amplia i contenuti relativi alle finalità della normativa, ribadendo, fin dal titolo dell'articolo - Pratiche leali d'informazione - l'attenzione che deve essere posta affinché siano utilizzate solo informazioni sugli alimenti tali da non indurre in errore il consumatore.

D.lgs. 109/1992, art. 2: Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari

"L'etichettatura e le relative modalità di realizzazione sono destinate ad assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore. Esse devono essere effettuate in modo da:

- a) non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla conservazione, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto stesso*
- b) non attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede*
- c) non suggerire che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche*
- d) non attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana né accennare a tali proprietà, fatte salve le disposizioni comunitarie relative alle acque minerali e ai prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare [...]"*



Regolamento UE 1169/2011, art. 7: Pratiche leali d'informazione:

"Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare:

- a) per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione*
- b) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede*
- c) suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive*
- d) suggerendo, tramite l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente".*

Il Regolamento mira a definire in modo generale i principi, i requisiti e le modalità che disciplinano l'informazione sugli alimenti e, in particolare, la loro etichettatura. Obiettivo è la garanzia sia di un elevato livello di protezione dei consumatori in materia di informazioni sugli alimenti, tenendo conto delle differenze di percezione dei consumatori e delle loro esigenze in materia di informazione, sia del buon funzionamento del mercato interno.



3. La lingua ufficiale

Il D.lgs. 109/92 ha previsto che **le indicazioni obbligatorie devono essere riportate nella lingua italiana**, anche se è consentita la presenza di più lingue.

Fino ad oggi, questa disposizione non è stata interpretata dal legislatore italiano in modo restrittivo nel senso che molti termini stranieri sono oggi ampiamente diffusi, conosciuti, universalmente accettati e, quindi, non necessitando di essere tradotti, sono permessi. Si pensi, ad esempio al termine *croissant*, utilizzato come

denominazione di vendita di un prodotto da forno. Vi sono, poi, menzioni che non hanno corrispondenti nella lingua italiana e sono, pertanto, in traducibili: è il caso, ad esempio, di *speck*, *hamburger*, *ketchup* ecc. (art. 3, c. 2).

Un alimento prodotto in Italia, per essere commercializzato in un Paese extra-UE, deve seguire le disposizioni in vigore nel Paese di destinazione.

Attualmente, qualora i prodotti alimentari siano destinati al mercato italiano, ma non al consumatore finale, le menzioni obbligatorie previste per tali prodotti possono essere riportate nella sola lingua inglese o nella lingua del Paese di origine della merce. Non è contemplato l'obbligo della lingua italiana in considerazione del fatto che se un'azienda acquista un prodotto in un altro Paese con la documentazione redatta in lingua originaria o in inglese, significa che nel suo ambito la lingua in oggetto è conosciuta e, quindi, la comprensione delle informazioni è assicurata.

Nel caso in cui il prodotto finito sia successivamente immesso sul mercato per essere destinato al consumatore finale italiano, esso dovrà essere etichettato nel rispetto del D.lgs. in esame.



Il Regolamento fissa per le informazioni obbligatorie sugli alimenti precisi requisiti linguistici (art. 15): esse devono apparire in una lingua facilmente comprensibile ai consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato. Gli Stati membri, sul loro territorio, possono imporre che tali indicazioni siano fornite in una o più lingue ufficiali dell'Unione.

Con riferimento alle modalità con cui le indicazioni obbligatorie devono essere adottate, è prevista la possibilità che la Commissione ricorra ad atti delegati e di esecuzione affinché queste possano essere espresse attraverso pittogrammi o simboli, anziché mediante parole e numeri (art. 9, par. 3).



4. Le modalità di stesura delle indicazioni obbligatorie sulle etichette dei prodotti alimentari preconfezionati

Il D.lgs. 109/1992, per non creare confusione nel consumatore e per garantire trasparenza informativa, elenca le menzioni obbligatorie che devono comparire su un'etichetta, ne prescrive le modalità e dispone alcuni principi che devono essere seguiti per l'indicazione di altre informazioni.

L'art. 14, c. 1 stabilisce che *“la denominazione di vendita, la quantità, il termine minimo di conservazione o la data di scadenza nonché il titolo alcolometrico volumico effettivo devono figurare nello stesso campo visivo”*. Questa disposizione ha l'obiettivo di comunicare immediatamente al consumatore le principali caratteristiche del prodotto.



Secondo il Regolamento, invece, dovranno comparire nello stesso campo visivo [art. 13, par. 5] la denominazione dell'alimento, la quantità netta dell'alimento e, per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo. Non si prevede, quindi, la presenza nello stesso campo visivo della data di scadenza o del termine minimo di conservazione. Mentre il D.lgs. in esame non fornisce la definizione di **campo visivo**, il Regolamento prevede non solo la definizione di campo visivo ma anche quella di campo visivo principale.

Per campo visivo dovranno intendersi *“tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale”* mentre con i termini **campo visivo principale** si farà riferimento al *“campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto ed, eventualmente, il suo marchio di fabbrica. Se l'imballaggio ha diverse parti principali del campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall'operatore del settore alimentare”*.

Il c. 4 dell'art. 14 specifica che le indicazioni obbligatorie per i prodotti preconfezionati devono *“essere menzionate in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili”* e *“devono figurare sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi o legata al medesimo o su anelli, fascette, dispositivi di chiusura”* in modo da essere **chiaramente leggibili ed indelebili** per non essere in alcun modo dissimulate o deformate.

Il concetto di **chiarezza** deve essere inteso nel senso di rendere assolutamente comprensibili le informazioni al consumatore. Non devono essere utilizzati, quindi, codici, simboli o termini che generino dubbi nell'acquirente, a meno che non siano espressamente consentiti da norme specifiche (si pensi, ad esempio, al numero di lotto). Le aziende devono garantire l'**indelebilità** delle menzioni obbligatorie e ciò è possibile grazie all'utilizzo dei mezzi che la tecnologia mette a disposizione. Essa, quindi, deve essere garantita anche tenendo conto dell'esposizione dell'alimento nel punto di vendita.

La **leggibilità** è certamente determinata dalla **forma e dalla grandezza dei caratteri utilizzati** che spesso dipendono dalle dimensioni dell'imballaggio: più è ridotto, minori dimensioni avrà la scrittura utilizzata per l'elencazione delle indicazioni obbligatorie. Attualmente, non vi è alcuna disposizione legale che obblighi al rispetto di una grandezza minima di questi.

In seguito al recepimento della Direttiva 2000/13/CE è stato aggiunto il c. 7 bis all'art. 14 per cui *"gli imballaggi di qualsiasi specie, destinati al consumatore, contenenti prodotti preconfezionati, possono non riportare le indicazioni prescritte all'art. 3, purché esse figurino sulle confezioni dei prodotti alimentari contenuti; qualora dette indicazioni non siano verificabili, sull'imballaggio devono figurare almeno la denominazione dei singoli prodotti contenuti e il termine minimo di conservazione o la data di scadenza del prodotto avente la durabilità più breve"*.

Si sottolinea che utilizzare caratteri eccessivamente ridotti per le indicazioni facoltative rende le informazioni non accattivanti per il consumatore: quelle indicazioni rappresentano, quindi, solo un costo per le imprese e non sono di alcuna utilità per indurre il consumatore all'acquisto dell'alimento.



Il Regolamento (art. 14) fornisce utili indicazioni in merito alle future modalità di presentazione delle indicazioni obbligatorie.

L'art. 2, par. 2, lett. m, presenta la definizione di **leggibilità** specificando che essa consiste nell'apparenza fisica delle informazioni, tramite le quali l'informazione è visivamente accessibile al pubblico in generale. Essa è determinata da diversi fattori, tra cui le dimensioni del carattere, la spaziatura tra lettere e righe, lo spessore, il tipo di colore, la proporzione tra larghezza e altezza delle lettere, la superficie del materiale nonché il contrasto significativo tra scritta e sfondo.

Con riferimento alla **dimensione del carattere**, l'art. 13 stabilisce che le informazioni obbligatorie che appaiono sull'imballaggio o sull'etichetta ad esso apposti devono essere stampate in modo da assicurare chiara leggibilità. Essa è stata oggettivamente indicata nell'allegato IV: le indicazioni devono essere date in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è pari o superiore a 1,2 mm (Figura 2).

Figura 2: definizione di altezza della x



Nel caso di contenitori o di imballaggi la cui superficie maggiore misuri meno di 80 cm², l'altezza della x della dimensione dei caratteri deve essere pari o superiore a 0,9 mm.

È altresì previsto che la Commissione stabilisca mediante atti delegati norme in materia di leggibilità.

Tutte le indicazioni obbligatorie, inoltre, devono essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Esse non devono essere in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o da altri elementi suscettibili di interferire. Nel Regolamento, il requisito della indelebilità pare essersi attenuato (*“eventualmente indelebili”*) rispetto a quanto enunciato nel D.lgs. 109/1992 (*“indelebili”*).

Il D.lgs. prevede che le bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate e sulle quali è riportata in modo indelebile una dicitura e, pertanto, non recano né etichetta, né anello, né fascetta, nonché gli imballaggi la cui superficie piana più grande sia inferiore ai 10 cm², godono di specifiche modalità per l'indicazione delle menzioni obbligatorie.

Gli imballaggi, infatti, possono riportare solo le indicazioni di seguito elencate e non sono soggetti al principio secondo il quale queste informazioni devono figurare nello stesso campo visivo (art. 14, c. 3 del D.lgs. 109/1992):

- denominazione di vendita
- quantità netta
- termine minimo di conservazione o data di scadenza, secondo i casi.



Anche il **Regolamento** stabilisce casi in cui è possibile omettere alcune indicazioni obbligatorie (art. 16).

A titolo esemplificativo, si cita il caso delle bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate che sono marcate in modo indelebile e che, pertanto, non recano né etichetta, né anello, né fascetta: in questo caso, il Regolamento prevede che siano obbligatorie solo le indicazioni contemplate dall'**art. 9, par. 1**, lettere:

- a) denominazione dell'alimento
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata
- e) quantità netta dell'alimento
- f) termine minimo di conservazione o data di scadenza
- l) dichiarazione nutrizionale.



5. Responsabilità degli operatori del settore alimentare



Il Regolamento ha definito con precisione le responsabilità degli operatori.

Si delineano, di seguito, alcune delle ipotesi di responsabilità previste dall'art. 8.

Il soggetto che figura in etichetta, anche se non è produttore o confezionatore, è responsabile della fornitura delle informazioni in materia di etichettatura.

Egli deve garantire la presenza e l'esattezza delle indicazioni, tenendo conto sia delle disposizioni dell'Unione europea sia di quelle nazionali.

È responsabile, quindi, l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto, oppure, se tale operatore non è stabilito nella UE, l'importatore nel mercato dell'Unione europea.

Il par. 3 prevede che gli operatori del settore alimentare non debbano fornire alimenti di cui *"conoscono o presumono"* (in base alle informazioni in loro possesso in qualità di operatori professionali) la non conformità alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti (questa previsione è valida anche qualora l'operatore in questione non sia stato direttamente coinvolto nella fornitura di informazioni relative agli alimenti).

"Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, non modificano le informazioni che accompagnano un alimento qualora tale modifica può indurre in errore il consumatore finale o ridurre in qualunque altro modo il livello di protezione dei consumatori e le possibilità del consumatore finale di effettuare scelte consapevoli". Nel contempo, essi si rendono responsabili delle eventuali modifiche apportate alle informazioni sugli alimenti che accompagnano il prodotto stesso (par. 4). Devono assicurare, inoltre, che le informazioni sugli alimenti non preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività siano trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve tali prodotti.

Il sistema sanzionatorio

Gli enti preposti alla sorveglianza relativa all'applicazione del D.lgs. 109/1992 e delle norme che richiamano tale disciplina sono principalmente: **Polizia Municipale, ASL, NAS, Questura, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Capitaneria di Porto.**

In Piemonte, a seguito della Legge regionale 24/2009, le funzioni amministrative concernenti l'applicazione di sanzioni amministrative in materia di tutela dei consumatori, di cui al D.lgs. 109/1992, sono state trasferite alle **Camere di commercio piemontesi**. Ciò implica che, dall'entrata in vigore di tale norma regionale le Camere di commercio rivestono, in base all'art. 17 della Legge 689/81, il ruolo di Autorità competente all'emissione dell'ordinanza nel caso in cui non sia stato effettuato entro il termine di 60 giorni il pagamento dell'importo della sanzione contenuto nei verbali di accertamento di violazioni amministrative.

Solo in tal caso la Camera di commercio procede a esaminare il verbale e gli eventuali scritti difensivi e a svolgere l'audizione, se richiesta; tale fase istruttoria si conclude con l'emissione dell'ordinanza-ingiunzione oppure con l'emissione di un'ordinanza di archiviazione del verbale di accertamento che conclude il procedimento sanzionatorio.

Nel caso in cui non venga effettuato il pagamento della sanzione previsto nell'ordinanza-ingiunzione, il trasgressore viene iscritto al ruolo esattoriale.

In tutti i casi contro l'ordinanza è possibile presentare ricorso all'autorità giudiziaria (Giudice di Pace o Tribunale).

I prodotti oggetto del controllo possono anche essere sequestrati. Contro il verbale di sequestro può essere presentata opposizione alla Camera di commercio competente per territorio che decide accogliendo o rigettando l'istanza.

Trattandosi nel caso specifico di prodotti alimentari, che quindi potrebbero essere rapidamente deperibili, i tempi per emettere il provvedimento inerente al sequestro sono piuttosto brevi.

Il provvedimento può essere:

- di **dissequestro**, con la conseguente restituzione all'avente diritto
- di **dissequestro condizionato** con la restituzione all'avente diritto a condizione che vengano regolarizzati i prodotti, laddove possibile
- di **confisca**, con successiva distruzione o alienazione dei prodotti.



6. Le indicazioni obbligatorie previste dalla normativa per i prodotti alimentari preconfezionati: D.lgs. 109/1992 e Regolamento UE 1169/2011 a confronto

Decreto legislativo 109/1992	Regolamento (Ue) 1169/2011
La denominazione di vendita	La denominazione dell'alimento
L'elenco degli ingredienti	L'elenco degli ingredienti
/	Qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata
La quantità netta o nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale	La quantità netta dell'alimento
Il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza	Il termine minimo di conservazione o la data di scadenza
Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea (oggi Unione europea);	Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1
La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento	/
Il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume	Per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo
Una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto	/
Le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto	Le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego
Le istruzioni per l'uso, ove necessario	Le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento
Il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto	Il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26
La quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti come previsto all'art. 8	La quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti
/	Una dichiarazione nutrizionale

Dal confronto dei due elenchi si evince che, nel Regolamento, alcune informazioni:

- sono state indicate utilizzando pressoché la stessa terminologia del passato (nel prosieguo, di volta in volta, verificheremo se anche il significato sotteso da tali informazioni sia rimasto inalterato)
- sono scomparse (il lotto di produzione e la sede dello stabilimento)
- sono state aggiunte (ad esempio, la dichiarazione nutrizionale).

6.1 La denominazione (di vendita) dell'alimento

La denominazione di vendita (art. 4 del D.lgs. 109/1992) è il nome con cui un prodotto è commercializzato, è l'indicazione obbligatoria più importante e **deve sempre essere presente**.

La denominazione di vendita non deve essere confusa né con la classificazione dei prodotti prevista dalla tariffa doganale comune, né con il marchio aziendale, né con la denominazione commerciale (che è facoltativa e serve unicamente a qualificare meglio il prodotto).

Per individuare la denominazione di vendita, il legislatore ha previsto una precisa gerarchia cui fare riferimento. In particolare, ha stabilito che essa sia scelta seguendo un triplice ordine di criteri:

- in primo luogo occorre verificare la presenza di una **denominazione legale prevista in ambito UE**
- in mancanza, si deve utilizzare la **denominazione legale prevista dall'ordinamento nazionale**
- in assenza delle precedenti disposizioni, si deve fare ricorso al **nome consacrato da usi e da consuetudini** o ad una **descrizione del prodotto alimentare**. Se necessario, tale spiegazione è integrata da *“informazioni sulla sua utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di conoscere l'effettiva natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso”*.

Le **denominazioni legali previste dall'ordinamento dell'Unione europea** sono contenute sia in specifici regolamenti (nei quali sono stabilite le regole per la commercializzazione di tali prodotti) sia nelle norme nazionali di attuazione di direttive.

Esempi

Denominazioni previste da regolamenti UE:

- bevande spiritose
- conserve di sardine
- vini
- conserve di tonno
- olio di oliva
- grassi da spalmare.

Denominazioni derivanti da norme nazionali di attuazione di direttive:

- cacao e cioccolato
- confetture, gelatine e marmellate
- succhi di frutta
- pasta di semola di grano duro.

È da rilevare che, in mancanza di uno specifico divieto previsto dalla normativa UE, lo Stato membro, in presenza di un regolamento disciplinante la denominazione di vendita di un determinato prodotto, può stabilire altre denominazioni di vendita. È il caso, ad esempio, della normativa sulla produzione e sulla commercializzazione del **latte** in Italia per il quale, in aggiunta alle denominazioni previste in ambito UE - Regolamento CE 1234/2007 - nello specifico per il latte vaccino che presenti determinate caratteristiche, sono contemplate altre due denominazioni specifiche *"latte fresco pastorizzato"* e *"latte fresco pastorizzato di alta qualità"*.

L'art. 1 del DL 157/2004, infatti, prevede che le denominazioni di vendita *"latte fresco pastorizzato"* e *"latte fresco pastorizzato di alta qualità"*, da riportare nella etichettatura del latte vaccino destinato al consumo umano, siano esclusivamente riservate al latte prodotto conformemente ai requisiti prescritti dalla Legge 169/1989 e nel rispetto delle disposizioni di cui al Dpr 54 del 14 gennaio 1997.

Tale possibilità, invece, è preclusa per i prodotti a base di cacao o di cioccolato, per il miele, per i succhi di frutta, per le confetture, prodotti per i quali le relative discipline non consentono agli Stati membri di adottare ulteriori denominazioni tipicamente nazionali.

Si ricorda che le norme che regolamentano, sia in ambito UE sia in quello nazionale, le denominazioni legali prevedono anche le relative definizioni e composizioni. Vi deve essere, pertanto, **esatto riscontro tra denominazione legale e definizione**. La non corrispondenza della definizione o degli ingredienti (siano essi in difetto o in aggiunta) non consente l'utilizzo della denominazione riservata, ma non vieta la fabbricazione del prodotto stesso, a condizione, evidentemente, che sia rispettata la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.

Qualora non sia prevista la denominazione legale, sia essa di derivazione UE o nazionale, si ricorre alla **denominazione consacrata da usi e da consuetudini**, ad esempio: torrone, cotechino ecc. Trattasi di prodotti conosciuti sul mercato con tali denominazioni, ma per i quali non vi è una specifica disciplina giuridica che ne tuteli il nome.

La denominazione consacrata da usi e da consuetudini può essere generica ed indicare, quindi, una serie di prodotti (ad esempio, biscotti), oppure specifica per designare un unico alimento (ad esempio, meringa e frollini). Il produttore effettua tali scelte tenendo in considerazione non solo gli usi e le consuetudini nazionali, ma anche quelli locali. Egli cerca, inoltre, di scegliere la denominazione più idonea a fornire al consumatore l'indicazione più dettagliata di ciò che quest'ultimo si accinge a comperare, anche per invogliarlo all'acquisto.

Esempi di denominazioni generiche e di denominazioni specifiche

Denominazione generica	Biscotti	Gelati
Denominazione specifica	Frollini Sfoglie Wafer	Gelato al latte Gelato alla frutta Granita Granita di frutta Semifreddo

Qualora, infine, manchino sia la denominazione legale (della UE e nazionale) sia quella consacrata da usi e da consuetudini, si utilizza una **descrizione del prodotto, accompagnata**, se necessario, da **informazioni sulla sua natura e sul suo utilizzo**, per consentire al potenziale acquirente di identificare univocamente l'alimento.

Nei casi in cui la denominazione non sia prevista dalla legge, quindi, il produttore può vantare una più ampia possibilità di scelta, influenzabile anche da politiche di marketing. In ogni caso, tuttavia, l'art. 4, c. 2 del D.lgs. 109/1992 prevede che la denominazione di vendita non possa *“essere sostituita da marchi di fabbrica o di commercio ovvero da denominazioni di fantasia”*.

Con riferimento alla denominazione di vendita, si ricorda che essa *“comporta un'indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito (ad esempio: in polvere, concentrato, liofilizzato, surgelato, affumicato) se l'omissione di tale indicazione può creare confusione nell'acquirente”*.

In alcuni casi questa indicazione è prevista dalla normativa che disciplina determinati prodotti quale quella specifica degli alimenti surgelati e quella di alcuni tipi di latte parzialmente o totalmente disidratato. I prodotti che per definizione o per consuetudine sono commercializzati con un nome che richiama il particolare trattamento cui sono sottoposti non necessitano dell'indicazione del trattamento.



Anche il Regolamento prevede un'analoga disposizione (allegato VI, parte A, punto 1).

Il legislatore nazionale con l'art. 4, c. 5 intende precisare che vi è **differenza tra i procedimenti di produzione e le tecniche di conservazione** e precisa che la conservazione dei prodotti dolciari alle basse temperature, nel rispetto della normativa vigente in materia di conservazione degli alimenti, non costituisce trattamento.

Tale regola è **prevista esclusivamente per i prodotti dolciari** e non deve essere considerata obbligatoria per gli altri prodotti.

Patate, aglio, cipolle, spezie, erbe aromatiche essiccate e condimenti vegetali possono essere sottoposti ad un **trattamento di irradiazione**. Questo tipo di trattamento utilizza raggi beta e gamma che, penetrando nella massa dell'alimento, distruggono i microrganismi ed inibiscono la germinazione del vegetale. In questo caso la denominazione di vendita deve sempre essere integrata dalla dicitura *"irradiato"* oppure *"trattato con radiazioni ionizzanti"* anche nel caso in cui questi prodotti siano destinati ad essere venduti sfusi o siano ceduti per un utilizzo industriale o artigianale (artt. 16 e 17). La Direttiva 2000/13/CE indica all'art. 5, c. 3 la dicitura precisa che deve essere utilizzata nelle diverse lingue dell'Unione europea.



Il Regolamento prevede che gli alimenti trattati con radiazioni ionizzanti rechino le indicazioni sopra riportate e le altre indicazioni di cui alla Direttiva 1999/2/CE concernente gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti (allegato VI, parte A, punto 3).

La denominazione di vendita deve essere utilizzata in modo preciso e deve essere scevra dalle implicazioni derivate dalla lingua in uso: sebbene il consumatore utilizzi generalmente denominazioni non corrette, la denominazione di vendita deve essere conforme ai dettami precedentemente esposti.

Essa, inoltre, deve essere seguita da specifiche indicazioni qualora il prodotto alimentare contenga **edulcorante/i** consentito/i (in sostituzione totale dello zucchero), oppure zucchero/i ed edulcorante/i (D.lgs. 109/1992, allegato 2, sez. 2). In tale evenienza, la norma prevede che a completamento della denominazione di vendita, ad esempio *"caramella"*, si aggiunga, nel primo caso, la locuzione *"con edulcorante"* oppure, nel secondo caso, la frase *"con zucchero ed edulcorante"*. La denominazione specifica dell'edulcorante deve, poi, essere indicata nell'elenco degli ingredienti, secondo le modalità previste ed indicate nel successivo paragrafo.

L'allegato citato, inoltre, prevede che l'etichetta riporti in qualsiasi sua parte, purché ben in evidenza, la dizione *"contiene una fonte di **fenilalanina**"* se il prodotto alimentare contiene il dolcificante aspartame e la locuzione *"un consumo eccessivo può avere effetti lassativi"* se sono stati incorporati nel prodotto alimentare **polioli** per un tenore superiore al 10% del prodotto alimentare. Il D.lgs. 114/2006 ha modificato l'allegato 2, sez. 2 del D.lgs. 109/1992 prevedendo specifiche menzioni anche per la **liquirizia**.

Qualora la durata dei prodotti alimentari sia stata prolungata mediante l'impiego di **gas di imballaggio** consentiti, nell'etichetta deve comparire l'indicazione *"confezionato in atmosfera protettiva"*.



L'allegato III del Regolamento indica gli alimenti la cui etichettatura deve comprendere una o più indicazioni complementari:

1. alimenti imballati in alcuni gas
2. alimenti contenenti edulcoranti
3. alimenti contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio
4. bevande con elevato tenore di caffeina o alimenti con caffeina aggiunta
5. alimenti con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo
6. carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati.

Denominazioni uguali per prodotti differenti

Il legislatore prende in considerazione anche il caso di denominazioni di vendita uguali utilizzate nei Paesi UE per designare prodotti aventi caratteristiche differenti. La giurisprudenza della Corte di Giustizia e la Comunicazione della Commissione Europea sulle denominazioni di vendita hanno portato modifiche a questa disciplina proprio per evitare che il consumatore di uno Stato membro possa essere tratto in errore da denominazioni di vendita attribuite a prodotti analoghi provenienti da altri Paesi UE ed aventi, per questo, caratteristiche diverse.

Con riferimento alle denominazioni di vendita, numerose sentenze della Corte di Giustizia concordano sul fatto che l'integrazione dell'etichettatura e la conseguente adeguata informazione fornita al consumatore siano elementi sufficienti per risolvere eventuali problemi di confusione connessi all'utilizzo di denominazioni di vendita legalmente utilizzate nel Paese di origine, ma non rispondenti a quelle previste nel Paese di commercializzazione.

I distributori di prodotti provenienti da altri Paesi possono optare tra la denominazione di vendita nazionale e quella prevista dallo Stato membro di origine tenendo tuttavia presente quanto disposto espressamente dalla Direttiva 2000/13/CE, recepita nell'art. 4, c. 1 ter - 1 quinquies del D.lgs. 109/1992.



È consentito l'utilizzo della denominazione di vendita con la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato membro di origine, ma qualora il consumatore non sia in grado di conoscere *"l'effettiva natura del prodotto e di distinguerlo dai prodotti con i quali esso potrebbe essere confuso, la denominazione di vendita deve essere accompagnata da **specifiche informazioni descrittive** sulla sua natura e utilizzazione"* (art. 4, c. 1 ter).

Qualora un alimento sia realizzato nel rispetto dei requisiti produttivi nazionali ed il rispetto di questi, secondo la normativa di un altro Paese, consenta all'alimento di essere considerato un prodotto avente caratteristiche qualitative particolari, esso potrà essere presentato in modo diverso nei due mercati.

Per agevolare le operazioni di commercializzazione negli Stati membri e per non avere problemi con gli organi di vigilanza, il legislatore ha previsto per importatori e distributori una **procedura preventiva per immettere i prodotti sul mercato**. Il successivo c. 1 quater, infatti, prevede che la denominazione di vendita dello Stato membro di produzione non possa essere usata, quando il prodotto che essa designa, dal punto di vista della composizione o della fabbricazione, si discosta in modo sostanziale dal prodotto conosciuto sul mercato di vendita con quella denominazione.

In questa ipotesi, il produttore, il suo mandatario o il soggetto responsabile dell'immissione sul mercato del prodotto (c. 1 quinquies) *"trasmette al Ministero dello Sviluppo Economico la documentazione tecnica ai fini dell'autorizzazione all'uso di una diversa denominazione da concedersi di concerto con i Ministeri della Sanità e delle Politiche agricole, entro sessanta giorni dalla presentazione della domanda. Con lo stesso provvedimento possono essere stabilite eventuali specifiche merceologiche, nonché indicazioni di utilizzazione"*.

Al fine di tutelare il consumatore e di consentirgli di effettuare acquisti consapevoli, è indispensabile un pronto intervento degli organi nazionali preposti ai controlli per verificare l'esatta rispondenza tra denominazione di vendita e caratteristiche qualitative del prodotto.

Gli alimenti che hanno una denominazione di vendita definita da specifiche normative (UE o nazionali) devono essere *“designati con la stessa denominazione anche nell'elenco degli ingredienti dei prodotti composti nella cui preparazione sono utilizzati”* (art. 4, c. 5 bis).

Le **denominazioni di vendita protette** si differenziano dalle denominazioni di vendita (della UE o nazionali) per la **registrazione del prodotto in appositi elenchi**. I prodotti agricoli ed alimentari protetti hanno caratteristiche uniche, derivanti dall'ambiente geografico ove sono ottenuti. Essi devono rispettare il disciplinare di produzione. L'etichettatura di tali prodotti è soggetta a specifica disciplina (si veda in proposito il Capitolo 10 della presente guida).



Il **Regolamento**, similamente a quanto previsto dall'attuale normativa, specifica all'art. 17 che *“la denominazione dell'alimento è la sua denominazione legale. In mancanza di questa, la denominazione dell'alimento è la sua denominazione usuale; ove non esista o non sia utilizzata una denominazione usuale, è fornita una denominazione descrittiva”*.

L'articolo in esame prosegue (parr. 2 e 3) prendendo in considerazione il caso di denominazioni identiche negli Stati membri indicanti, però, alimenti aventi caratteristiche assolutamente diverse.

La denominazione dell'alimento non può essere sostituita con una denominazione protetta come proprietà intellettuale, marchio di fabbrica o denominazione di fantasia.

Gli allegati III (cui si è fatto cenno poco sopra) e VI presentano ulteriori specificazioni. L'**allegato VI**, diviso in tre parti, fornisce precisazioni sulle modalità di indicazione delle denominazioni dei prodotti alimentari. In particolare, la **parte A** disciplina le indicazioni obbligatorie che devono accompagnare la denominazione dell'alimento al verificarsi di 7 ipotesi:

- indicazione sullo stato fisico o sul trattamento subito dall'alimento qualora l'omissione di tale informazione possa indurre in errore l'acquirente
- presenza della dicitura *“irradiato”* o *“trattato con radiazioni ionizzanti”* qualora gli alimenti siano stati trattati con radiazioni ionizzanti
- la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla dicitura **decongelato** nel caso di alimenti che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti decongelati. La norma prevede che quest'obbligo non si applichi:
 - a) agli ingredienti presenti nel prodotto finale;
 - b) agli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione;
 - c) agli alimenti sui quali lo scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità
- qualora in un **alimento** un **componente** o un **ingrediente** che i consumatori presumono sia normalmente utilizzato o naturalmente presente sia stato

sostituito con un diverso componente o ingrediente, l'etichettatura reca — oltre all'elenco degli ingredienti — una chiara indicazione del componente o dell'ingrediente utilizzato per la sostituzione parziale o completa:

- in prossimità della denominazione del prodotto
 - in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è pari ad almeno il 75% di quella utilizzata per la denominazione del prodotto e comunque di dimensioni non inferiori a quelle previste dall'art. 13, par. 2 del Regolamento in esame
- “per quanto concerne i prodotti e le preparazioni a base di carne nonché i prodotti della pesca contenenti proteine aggiunte in quanto tali, ivi incluse quelle idrolizzate, di diversa origine animale, la denominazione dell'alimento reca l'indicazione della presenza di tali proteine nonché della loro origine”
 - “per quanto concerne i **prodotti** e le **preparazioni a base di carne** sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni di carne o carcasse, la denominazione dell'alimento comprende l'indicazione della presenza di **acqua aggiunta** se quest'ultima rappresenta **più del 5%** del peso del prodotto finito. Un'analoga disposizione si applica altresì ai prodotti della **pesca** e ai prodotti preparati della pesca interi o sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni e filetti”
 - “i prodotti e le preparazioni a base di carne nonché i prodotti della pesca che possono **sembrare costituiti** da un **unico pezzo** di carne o di pesce ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti attuata grazie ad altri ingredienti tra cui additivi ed enzimi alimentari oppure mediante sistemi diversi, recano l'indicazione” dettagliatamente riportata nel Regolamento nelle diverse lingue della UE (in italiano “carne ricomposta” o “pesce ricomposto”).

La **parte B** prevede requisiti specifici relativi alla designazione delle “carni macinate”. I criteri di composizione, controllati sulla base di una media giornaliera, sono riportati nella tabella seguente.

Requisiti specifici relativi alle carni macinate

	Tenore in materie grasse	Rapporto collagene/ proteine della carne ⁽¹⁾
Carni macinate magre	≤ 7 %	≤ 12 %
Carni macinate di puro manzo	≤ 20 %	≤ 15 %
Carni macinate contenenti carne di maiale	≤ 30 %	≤ 18 %
Carni macinate di altre specie	≤ 25 %	≤ 15 %

⁽¹⁾ Il rapporto collagene/proteine della carne è espresso come percentuale di collagene nelle proteine della carne. Il tenore di collagene è pari a otto volte il tenore di idrossiprolina.

Oltre ai requisiti previsti dal Regolamento 853/2004 con riferimento all'etichettatura delle carni macinate, alle preparazioni di carni e alle carni separate meccanicamente (allegato III, sezione V, capitolo IV), l'etichettatura di questi alimenti dovrà riportare le seguenti diciture *“percentuale del tenore in materie grasse inferiore a ...”* e *“rapporto collagene/proteine della carne inferiore a ...”*.

È lasciata facoltà agli Stati membri di autorizzare l'immissione sul mercato nazionale di carni macinate non conformi ai criteri fissati nella precedente tabella *“mediante l'apposizione di un marchio nazionale che non può essere confuso con i marchi definiti all'art. 5, par. 1, del Regolamento CE 853/2004”* (bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione).

La **parte C**, infine, indica i requisiti relativi alla designazione dei budelli per insaccati, specificando che, qualora un budello per siffatta produzione non sia commestibile, tale caratteristica deve essere specificata.

6.2 L'elenco degli ingredienti

Il D.lgs. 109/1992 (art. 5, c. 1) definisce l'ingrediente come *“qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata”*.



L'art. 2, par. 2, lett. f, del Regolamento definisce l'ingrediente come *“qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti”*.

Qualora una sostanza utilizzata nel processo produttivo risulti **assente** nel **prodotto finito**, questa non è considerata ingrediente e, quindi, **non deve essere inserita** nell'elenco degli ingredienti (ad esempio l'acqua utilizzata nella preparazione della pasta di semola di grano duro). Un ingrediente che si presenti nel prodotto finito in una **forma modificata** per caratteristiche, composizione o altro, deve essere menzionato con il **nome con cui era identificato al momento della preparazione dell'alimento**. Si pensi, ad esempio, ad un prodotto da forno preparato con dello yogurt: esso, una volta cotto, non conterrà più fermenti lattici vivi, ma nell'elenco degli ingredienti esso sarà comunque indicato con la menzione *“yogurt”*.

Ogni ingrediente deve essere **designato** con la **propria denominazione**.

L'**elenco degli ingredienti** di un prodotto alimentare è costituito (art. 5, c. 3) dalla *“enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in **ordine di peso decrescente** al momento della loro utilizzazione; esso deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola ingrediente”*.



Il Regolamento prevede che “*se del caso*” gli ingredienti siano designati con la loro denominazione specifica (art. 18, par. 2).

L'elenco degli ingredienti deve recare un'intestazione o deve essere preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola “*ingredienti*” o che la comprende. In esso sono presenti tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento (art. 18, par. 1). Nell'elencazione degli ingredienti devono essere seguite anche le regole contenute nell'allegato VI (denominazione degli alimenti ed indicazioni specifiche che la accompagnano).

L'allegato VII stabilisce le prescrizioni tecniche che disciplinano l'applicazione di quanto previsto all'art. 18, parr. 1 e 2.

Il Regolamento, inoltre, prevede che nell'elenco degli ingredienti **siano chiaramente indicati tutti gli ingredienti presenti sotto forma di nanomateriali ingegnerizzati**. La loro indicazione deve essere riportata inserendo la dicitura “*nano*”, tra parentesi, seguita dalla denominazione di tali ingredienti. La Commissione, mediante atti delegati, adegua e adatta la definizione di nanomateriali (art. 2, par. 2, lettera t) al progresso tecnico e scientifico o alle definizioni concordate a livello internazionale.

La normativa nazionale attualmente in vigore, con riferimento alle modalità di indicazione degli ingredienti, prevede delle eccezioni per gli ingredienti utilizzati in forma concentrata e disidratata (art. 5, c. 6), per gli ingredienti composti (art. 5, c. 11) e per l'ingrediente che ha subito un trattamento con radiazioni ionizzanti (art. 5, c. 13).

In particolare, il **prodotto disidratato**, ai sensi del c. 6, se è reidratato al momento del suo utilizzo con l'aggiunta di un quantitativo di acqua non superiore a quello che è stato tolto al momento della disidratazione, può essere designato con la denominazione di vendita originaria. Qualora in un alimento si utilizzasse, ad esempio, del “*latte intero in polvere*” - denominazione di vendita prevista dal D.lgs. 49/2004 - e questo fosse ricostituito al momento della sua utilizzazione nella preparazione di un prodotto composto, esso potrebbe essere indicato nell'elenco degli ingredienti come “*latte*”, oppure per fornire un'indicazione più dettagliata al consumatore, con la locuzione “*latte intero reidratato*”.

Sempre secondo il c. 6, se nella preparazione di un prodotto è utilizzato un ingrediente che ha subito un **trattamento di concentrazione**, esso, se utilizzato tal quale nella preparazione di un prodotto composto, dovrà essere indicato con la denominazione di vendita del prodotto seguita dal trattamento (ad esempio, “*succo di mela concentrato*”). Se, invece, lo stesso ingrediente fosse utilizzato previa ricostituzione al momento della sua utilizzazione esso potrebbe essere indicato nell'elenco degli ingredienti come “*succo di mela*” oppure, per essere più precisi, con “*succo di mela reidratato*”.

Il prodotto avente la denominazione di vendita “*succo di arancia concentrato*” deve essere indicato in etichetta in modo differente a seconda che esso sia utilizzato per la preparazione di succhi di frutta o per la produzione di altri alimenti. Nel primo caso, la normativa che disciplina i succhi di frutta prevede che sia inserita esattamente la denominazione “*succo di arancia concentrato*”. Nel secondo caso, invece, il prodotto

concentrato segue quanto previsto dal c. 6 e, pertanto, può essere scritto nell'elenco ingredienti di una bevanda il nome generico *“succo di arancia”*, senza alcun riferimento alla “concentrazione”, oppure, per maggiore precisione nei confronti del consumatore, si potrebbe indicare *“succo di arancia reidratato”*.

“Carne bovina congelata” è una denominazione di vendita legale che è completata dall'**indicazione del trattamento (congelazione)** che il prodotto ha subito. Se questa carne fosse utilizzata quale ingrediente di un prodotto di salumeria, essa sarebbe indicata come *“carne bovina”*. La dicitura del trattamento non deve essere riportata in etichetta, poiché il prodotto è stato sottoposto ad altri trattamenti: la stagionatura e la cottura.



Il Regolamento (allegato VII, parte A) prevede che:

- gli **ingredienti** utilizzati sotto forma **concentrata** o **disidratata** e ricostituiti durante la fabbricazione possano essere indicati nell'elenco in ordine di peso così come sono stati registrati prima della concentrazione o della disidratazione
- gli **ingredienti utilizzati in alimenti concentrati** o **disidratati** che sono destinati a essere ricostituiti mediante l'aggiunta di acqua possano essere indicati nell'elenco secondo l'ordine delle proporzioni nel prodotto ricostituito, purché l'elenco degli ingredienti sia accompagnato da diciture quali *“ingredienti del prodotto ricostituito”* o *“ingredienti del prodotto pronto al consumo”*.

Qualora un ingrediente sia stato **irradiato** - come anticipato nel paragrafo precedente - secondo quanto disposto dal c. 13, la sua denominazione di vendita deve sempre essere accompagnata dall'indicazione del trattamento. Un prodotto contenente pepe irradiato, ad esempio, citerà questo ingrediente con la denominazione di vendita *“pepe irradiato”*.

Determinati ingredienti, appartenenti alle categorie contemplate nell'allegato I, possono essere indicati solo con il **nome della categoria cui appartengono anziché con il nome specifico**.



Analoga disposizione è stata inserita nell'allegato VII, parte B del Regolamento: la seguente tabella ne presenta un estratto.

Alcuni degli ingredienti contemplati dall'allegato VII, parte B del Regolamento (ingredienti designati con la denominazione di una categoria piuttosto che di una denominazione specifica)

Definizione	Designazione
Qualsiasi specie di formaggio quando il formaggio o una miscela di formaggi costituisce un ingrediente di un altro alimento, purché la denominazione e la presentazione di quest'ultimo non facciano riferimento a una precisa specie di formaggio	"Formaggio/i"
Grassi raffinati di origine animale	"Grasso" o "materia grassa" , con l'aggiunta dell'aggettivo "animale" , oppure dell'indicazione dell'origine animale specifica. L'espressione "totalmente o parzialmente idrogenato" , a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un grasso idrogenato
Oli raffinati di origine animale	"Olio" accompagnato dall'aggettivo "animale" , oppure dall'indicazione dell'origine animale specifica. L'espressione "totalmente o parzialmente idrogenato" , a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un olio idrogenato

Come detto, **gli ingredienti devono essere indicati in ordine di peso decrescente** al momento della preparazione del prodotto: ciò implica che nel prodotto finito tale ordine possa subire, a causa del processo di produzione, una sostanziale modifica. Si pensi, ad esempio, alla confettura di frutta il cui elenco di ingredienti indica, generalmente, la quantità di frutta utilizzata nella preparazione prima dello zucchero seppure quest'ultimo, nel prodotto finito, sia certamente preponderante rispetto alla frutta. Il disposto dell'art. 5, c. 3, in ogni caso, consente al consumatore di confrontare, ad esempio, due biscotti e di comprendere in quale sia presente il maggiore quantitativo di burro, di uova, di zucchero ecc.

Pertalcune categorie di ingredienti sono tuttavia previste **particolari modalità di indicazione**. L'**acqua** aggiunta durante la preparazione dell'alimento è considerata ingrediente mentre non deve essere considerata tale l'acqua di costituzione di altri ingredienti del prodotto alimentare quali il latte, la carne, le uova, né quella utilizzata per la ricostruzione allo stato originale di un ingrediente concentrato, disidratato o liofilizzato.

Se in un prodotto dolciario da forno il **tasso di umidità** fosse pari al 20% e questo derivasse esclusivamente da ingredienti diversi dall'acqua [latte e uova], non deve essere riportata nell'elenco degli ingredienti l'indicazione dell'acqua.

L'**acqua aggiunta** e gli **altri ingredienti volatili** (vino, acquavite ecc.) sono indicati nell'elenco degli ingredienti in funzione del loro **peso nel prodotto finito**. L'acqua aggiunta, inoltre, può non essere menzionata qualora il suo peso nel prodotto finito sia inferiore al 5% (art. 5, c. 4). La regola del 5% non si applica agli altri ingredienti volatili diversi dall'acqua (qualora, ad esempio, in un prodotto da forno fosse utilizzato del vino spumante e nel prodotto finito ne fossero presenti solo quantitativi inferiori al 5%, questi devono essere indicati).



Il Regolamento (allegato VII, parte A, punto 1) stabilisce che la quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un alimento sia determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità totale degli altri ingredienti utilizzati. Esso, inoltre, precisa che la deroga del 5% non si applica alla carne, alle preparazioni a base di carne, ai prodotti della pesca non trasformati e ai molluschi bivalvi non trasformati.

I **miscugli di frutta, di ortaggi o di funghi** (art. 5, c. 8), nei quali non vi sia la rilevante preponderanza di peso di alcun tipo di frutta, di ortaggio o di fungo possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la denominazione generica di "*frutta*", "*ortaggi*" o "*funghi*" immediatamente seguita dalla menzione "*in proporzione variabile*" e dall'elencazione dei tipi di frutta, di ortaggi o di funghi presenti. Il miscuglio è indicato, nell'elenco degli ingredienti, in funzione del peso globale della frutta, degli ortaggi e dei funghi presenti.



Analogia disposizione è contenuta nel Regolamento (allegato VII, parte A, punto 4).

Nel caso di **miscugli di spezie o di piante aromatiche** (art. 5, c. 9), nei quali nessuna delle componenti abbia una predominanza di peso rilevante, "*gli ingredienti possono essere elencati in un altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo "in proporzione variabile". Se, poi, le spezie e le piante aromatiche non superano globalmente il 2% in peso del prodotto finito queste possono essere indicate nell'elenco degli ingredienti rispettivamente con la denominazione generica "spezie" e "piante aromatiche"*.



Analoga disposizione è contenuta nel Regolamento (allegato VII, parte A, punto 5).

La **carne** utilizzata come ingrediente di un prodotto alimentare (art. 5, c. 10 e allegato I) è indicata con il nome “*carne*”, seguito dal nome della **specie animale** da cui proviene. Per carne si intendono i muscoli scheletrici delle specie di mammiferi e di uccelli riconosciute idonee al consumo umano, con i tessuti che vi sono contenuti o vi aderiscono. Il tenore di grasso e di tessuto connettivo deve rispettare, secondo la specie, i limiti indicati nella Tabella 4 tenendo conto che l'allegato I specifica che se tali limiti di grasso o di tessuto connettivo o di entrambi sono superati e tutti gli altri criteri della definizione di carne sono rispettati, il tenore di “*carne di*” deve essere conseguentemente ridotto e la lista degli ingredienti deve contenere, oltre alla dicitura “*carne di*”, l'indicazione del grasso o del tessuto connettivo o di entrambi. Il tessuto connettivo, qualora coincida col nome specifico della parte anatomica che lo apporta, può essere designato con tale nome.

Limiti massimi di grasso e di tessuto connettivo per specie animale

Specie animale	Grasso %	Tessuto connettivo %
Mammiferi esclusi conigli e suini, miscugli di specie con predominanza mammiferi	25	25
Suini	30	25
Volatili e conigli	15	10



Simile disposizione è compresa nell'allegato VII, parte B, punto 17 del Regolamento.

Il c. 11 dell'art. 5 disciplina l'**ingrediente composto** e cioè quello costituito da due o più ingredienti. È stabilito che esso può “*figurare nell'elenco degli ingredienti con la propria denominazione prevista da norme specifiche o consacrata dall'uso in funzione del peso globale, purché sia immediatamente seguito dalla enumerazione dei propri componenti*”.

La suddetta enumerazione non è obbligatoria:

- se l'ingrediente composto è definito dalla legislazione UE vigente e rappresenta meno del 2% del prodotto finito
- se l'ingrediente composto, costituito da miscugli di spezie e/o erbe, rappresenta meno del 2% del prodotto finito
- se l'ingrediente composto è un prodotto per il quale la normativa UE non rende obbligatorio l'elenco degli ingredienti.



L'allegato VII, parte E, punti 1 e 2 del Regolamento, disciplina le modalità di designazione degli ingredienti composti. Il legislatore europeo riprende sostanzialmente i concetti sopra espressi specificando, inoltre, che le disposizioni di cui ai punti a) e b) del precedente elenco, non si applicano agli additivi alimentari, fatto salvo quanto disposto dall'art. 20 (omissione dei costituenti di un prodotto alimentare dall'elenco degli ingredienti) lettere dalla a alla d.

Esempi di prodotti contenenti ingredienti composti

Torta preparata con confettura di albicocche

Indicazione nella lista degli ingredienti della confettura, a seconda della sua percentuale rispetto al prodotto finito

Menzione nell'elenco degli ingredienti della confettura di albicocche	Confettura di albicocche <2%	Confettura di albicocche >2%
	"confettura di albicocche"	"confettura di albicocche: albicocche, zucchero ecc."

Panettone al cioccolato con copertura al cioccolato al latte del 4%

Elenco degli ingredienti	Farina di frumento, uova, uva sultanina, burro, zucchero, latte ..., cioccolato al latte (zucchero, burro di cacao, latte magro in polvere, pasta di cacao, emulsionante lecitina di soia)
--------------------------	---

La normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari considera gli **additivi** come ingredienti e li classifica in base alla funzione tecnologica: coloranti, edulcoranti, conservanti, acidificanti ecc.

Nell'elenco degli ingredienti essi *"devono essere designati con il nome della loro categoria seguito dal loro nome specifico o dal relativo numero CE. Qualora **un ingrediente appartenga a più categorie**, deve essere indicata la categoria corrispondente alla funzione principale che esso svolge nel prodotto finito"* (ad esempio, si può indicare "Conservante E 200" oppure "Conservante acido ascorbico"). Per ulteriori approfondimenti si rimanda alla normativa specifica sugli additivi, i cui riferimenti principali sono: Regolamento CE 1333/2008, Regolamento UE 1129/2011 in applicazione dal 1° giugno 2013.

Qualora **più additivi appartengano alla stessa categoria**, questi vanno indicati tutti dopo la menzione della categoria, senza che questa sia ripetuta ogni volta. Nel caso, ad

esempio, di un prodotto contenente tre coloranti, l'indicazione di questi nell'elenco degli ingredienti può essere fatta in tal modo: "colorante E..., E..., E..." in luogo di "colorante E...", "colorante E...", "colorante E...".



L'allegato VII, parte C del Regolamento propone l'elenco degli additivi e degli enzimi alimentari diversi da quelli precisati all'art. 20, lettera b. Essi devono essere designati obbligatoriamente mediante la denominazione di tale categoria seguita dalla denominazione specifica o eventualmente dal numero E. Nel caso un ingrediente appartenga a più categorie, è indicata quella corrispondente alla sua funzione principale nel caso dell'alimento in questione.

Elenco degli ingredienti designati con la denominazione della categoria seguita dalla denominazione specifica o dal numero E

Acidificanti	Coloranti
Addensanti	Conservanti
Agenti antiagglomeranti	Correttori di acidità
Agenti antischiumogeni	Edulcoranti
Agenti di carica	Emulsionanti
Agenti di resistenza	Esaltatori di sapidità
Agenti di rivestimento	Gas propulsore
Agenti di trattamento della farina	Gelificanti
Agenti lievitanti	Sali di fusione ⁽¹⁾
Agenti schiumogeni	Sequestranti
Amidi modificati ⁽²⁾	Stabilizzanti
Antiossidanti	Umidificanti

⁽¹⁾ Soltanto per i formaggi fusi e i prodotti a base di formaggio fuso.

⁽²⁾ L'indicazione di una denominazione specifica o di un numero E non è richiesta.

Nell'elencazione degli ingredienti non vanno inseriti [art. 7 del D.lgs. 109/1992] alcuni prodotti che non sono considerati "ingrediente", in talune specifiche condizioni.

Non devono comparire nell'elenco degli ingredienti, in quanto non sono considerati tali:

- i **costituenti di un ingrediente** che, durante il procedimento di lavorazione, sono stati temporaneamente tolti per essere, poi, immessi nuovamente in quantità non superiore rispetto a quella iniziale
- gli **additivi**, la cui presenza nel prodotto alimentare è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di detto prodotto, purché essi non svolgano più alcuna funzione nel prodotto finito (i cosiddetti *carry over*)
- i **coadiuvanti tecnologici**. Trattasi di sostanze che non sono consumate come ingrediente alimentare in sé, ma che sono volontariamente utilizzate nella

trasformazione di materie prime, prodotti alimentari o loro ingredienti, per rispettare un determinato obiettivo tecnologico in fase di lavorazione o di trasformazione. Nel prodotto finito si riscontra la presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati. Questi residui non devono rappresentare un rischio per la salute e non hanno effetti tecnologici sul prodotto finito (si pensi, ad esempio, alle cere di copertura di alcuni formaggi, al caglio)

- le sostanze utilizzate, nelle dosi strettamente necessarie, come solventi o supporti per gli additivi e per gli aromi e le sostanze il cui uso è prescritto come rivelatore
- le sostanze che pur non essendo additivi, sono utilizzate secondo le stesse modalità e con le stesse finalità dei coadiuvanti tecnologici e che rimangono presenti nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

Le esenzioni elencate non si applicano nel caso di allergeni alimentari (allegato II, sezione 3).



Il Regolamento prevede simili ipotesi di omissione dei costituenti alimentari di un prodotto dall'elenco degli ingredienti (art. 20).

L'art. 19 stabilisce che per gli **alimenti** di seguito indicati **non è richiesto un elenco degli ingredienti**:

- a) gli **ortofrutticoli freschi**, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi
- b) le **acque gassificate** dalla cui descrizione risulti tale caratteristica
- c) gli **aceti di fermentazione** provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base, purché non siano stati aggiunti altri ingredienti
- d) i **formaggi**, il **burro**, il **latte** e le **creme di latte fermentati**, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi
- e) alimenti che comprendono **un solo ingrediente** a condizione che la denominazione dell'alimento:
 - i) sia identica alla denominazione dell'ingrediente; oppure
 - ii) consenta di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente.

L'art. 8 disciplina l'**ingrediente caratterizzante evidenziato** (*Quantitative Ingredient Declaration - QUID*). Se l'etichettatura di un prodotto alimentare pone in rilievo *"onde differenziarlo da altri della stessa specie, la presenza di uno o più ingredienti essenziali per le caratteristiche di tale prodotto, o se la denominazione di quest'ultimo comporta lo stesso effetto, deve essere indicata la quantità di utilizzazione di tali ingredienti, espressa in percentuale"*. Questa indicazione deve essere apposta in prossimità immediata della denominazione di vendita del prodotto alimentare o nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente in questione.

L'obiettivo di questo articolo è fornire al consumatore un'utile informazione per consentirgli di effettuare scelte oculate ed evitare la concorrenza sleale tra produttori.

Da un lato il produttore è tenuto, quindi, ad evidenziare al consumatore quelle caratteristiche del prodotto alle quali è attribuito un particolare valore merceologico o nutrizionale, dall'altro egli ha la facoltà di differenziare il proprio alimento rispetto a quelli della concorrenza.

La precedente disposizione non si applica nel caso di:

- ingredienti la cui quantità d'impiego è fissata da norme specifiche
- prodotti alimentari costituiti essenzialmente dall'ingrediente evidenziato
- ingredienti utilizzati in debole dosi come aromatizzanti.

È, quindi, necessario indicare la **quantità in percentuale** (calcolata al momento della sua utilizzazione per la preparazione del prodotto) di quegli ingredienti che:

- figurano nella denominazione di vendita del prodotto (es. *"biscotti al cioccolato"*)
- sono generalmente associati dal consumatore ad una determinata denominazione di vendita
- sono posti in evidenza sull'etichetta del prodotto con immagini o con parole (sull'etichetta di un sugo pronto è raffigurato, ad esempio, un certo prodotto vegetale)
- sono essenziali per caratterizzare un prodotto alimentare e per distinguerlo dagli altri alimenti con i quali potrebbe essere confuso.



Il Regolamento disciplina all'art. 22 le modalità di indicazione quantitativa degli ingredienti. Le norme tecniche per la loro applicazione, comprese le particolari ipotesi nelle quali l'indicazione della quantità di taluni ingredienti non è richiesta, sono indicate nell'allegato VIII. La disciplina è sostanzialmente analoga a quella attualmente in vigore.

6.2.1 Gli aromi



L'allegato VII, parte D del Regolamento specifica come debbano essere designati gli aromi nell'elenco degli ingredienti.

Si precisa che gli aromi sono designati con i termini:

- *"aroma[i]"* oppure con una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma se il componente aromatizzante contiene gli aromi definiti all'art. 3, par. 2, lett. b, c, d, e, f, g e h, del Regolamento CE 1334/2008
- *"aroma[i] di affumicatura"* o *"aroma[i] di affumicatura ricavato[i] da un prodotto/da prodotti, da una categoria o da una base/da basi alimentare[i]"* [ad esempio un aroma di affumicatura prodotto a partire dal faggio], se il componente aromatizzante contiene gli aromi definiti all'art. 3, par. 2, lett. f, del Regolamento CE 1334/2008 e conferisce un aroma di affumicatura agli alimenti.

Il termine “naturale” per descrivere un aroma è utilizzato conformemente a quanto disposto nell’art. 16 del Regolamento CE 1334/2008.

Sono precisate particolari disposizioni per la chinina e/o la caffeina che sono utilizzate come aromi nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento: esse sono designate nell’elenco degli ingredienti con la denominazione specifica, immediatamente dopo il termine “aroma(i)”.

Le linee guida pubblicate dalla *European Flavour and Fragrance Association (EFFA)* possono rappresentare un utile ausilio per poter meglio interpretare quanto disposto dal Regolamento CE 1334/2008 con riferimento alle modalità di etichettatura degli aromi.

EFFA Guidance Document on the EC Regulation on Flavourings - rev [03/09/10]



<http://www.ffa.eu>

[selezionare Publications/Guidance Documents]

6.2.2 Gli allergeni



Il legislatore UE ha voluto fornire, soprattutto ai consumatori affetti da allergie alimentari, informazioni utili per individuare l'**esatta composizione degli alimenti**. È per tal motivo che ha disposto l'obbligatorietà dell'indicazione di *“qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata”*.

La tabella seguente propone il raffronto tra il testo della normativa attuale e quello del Regolamento.

Raffronto tra il testo della normativa vigente e quello del Regolamento

Normativa vigente	Regolamento
D.lgs. 109/92, allegato 2, sezione 3: Allergeni alimentari	Regolamento, allegato II: sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: <ul style="list-style-type: none"> a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio⁽¹⁾ b) maltodestrine a base di grano⁽¹⁾ c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Uova e prodotti a base di uova	
Pesce e prodotti a base di pesce	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: <ul style="list-style-type: none"> a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
Arachidi e prodotti a base di arachidi	
Soia e prodotti a base di soia	Soia e prodotti a base di soia, tranne: <ul style="list-style-type: none"> a) olio e grasso di soia raffinato⁽¹⁾ b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: <ul style="list-style-type: none"> a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola b) lattolo



Frutta a guscio cioè mandorle [<i>Amygdalus communis</i> L.], nocciole [<i>Corylus avellana</i>], noci comuni [<i>Juglans regia</i>], noci di acagiù [<i>Anacardium occidentale</i>], noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile [<i>Bertholletia excelsa</i>], pistacchi [<i>Pistacia vera</i>], noci del Queensland [<i>Macadamia ternifolia</i>] e prodotti derivati	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle [<i>Amygdalus communis</i> L.], nocciole [<i>Corylus avellana</i>], noci [<i>Juglans regia</i>], noci di acagiù [<i>Anacardium occidentale</i>], noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile [<i>Bertholletia excelsa</i>], pistacchi [<i>Pistacia vera</i>], noci macadamia o noci del Queensland [<i>Macadamia ternifolia</i>], e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
---	---

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
---	---

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

- ⁽¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati



L'art. 21, par. 1 del Regolamento stabilisce che gli allergeni devono **comparire nell'elenco degli ingredienti** conformemente alle disposizioni stabilite all'art. 18, par. 1, con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco contenuto nell'allegato II. La **denominazione della sostanza** o del **prodotto** figurante nell'allegato II, inoltre, è **evidenziata** attraverso un **tipo di carattere** chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per **dimensioni, stile o colore di sfondo**.

Il nome dell'allergene dovrà essere ripetuto ogni volta che esso sia presente in più ingredienti o coadiuvanti tecnologici utilizzati nella preparazione dell'alimento [art. 21, par. 1].

Con riferimento ai cosiddetti **contaminanti allergenici**, si rileva che, da tempo, è ormai prassi diffusa inserire in etichetta una generica avvertenza *“può contenere tracce di ...”*. Questo accorgimento è sempre più diffuso a causa della **responsabilità giuridica che potrebbe derivare al produttore** per effetto della presenza ineliminabile di allergeni, a causa del passaggio nello stesso impianto di lavorazione di preparazioni differenti, alcune delle quali contenenti allergeni. Nonostante le procedure di autocontrollo, potrebbe verificarsi, infatti, il rischio che alcune tracce di residui possano permanere nel prodotto finito.

Si ricorda che le diciture sopramenzionate sono facoltative, quindi la normativa non impone che vengano riportate in etichetta, ma è facoltà del fabbricante ricorrere o meno al loro utilizzo per tutelare maggiormente una fascia particolare di consumatori.

6.3 La quantità

L'indicazione della quantità nominale deve essere effettuata in considerazione sia di quanto prescritto dall'art. 9 del D.lgs. 109/1992 sia delle specifiche disposizioni metrologiche, relative al precondizionamento in massa e in volume degli alimenti.

La **quantità netta** di un preimballaggio è la quantità che esso contiene al netto della tara. Per tara si intende tutto ciò che contiene o avvolge l'alimento o è unito ad esso.

La **quantità nominale**, invece, è la quantità media che tiene in considerazione il sistema di tolleranze previsto dalle disposizioni metrologiche in materia e dei relativi controlli.

Il D.lgs. 109/1992 **permette al produttore o al confezionatore di scegliere** tra le sopraccitate diciture indicanti la quantità di un alimento: la locuzione *“quantità netta”* non permette tolleranze di peso (se l'etichetta indica *“quantità netta: 200 g”* devono essere contenuti almeno 200 grammi di prodotto) mentre la dicitura *“quantità nominale”* indica una quantità media che consente, quindi, il verificarsi di tolleranze così come previste dalle disposizioni metrologiche in materia.

Qualora le suddette diciture (*“quantità nominale”* o *“quantità netta”*) non siano presenti sull'etichetta, nel caso di prodotto confezionato a gamme unitarie costanti, si deve intendere che si tratta di quantità nominale mentre in tutti gli altri casi ci si trova di fronte alla quantità netta. La Circolare 168/2003 del Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato alla lett. O chiarisce che in Italia la dicitura *“peso netto”* può essere omessa.

La quantità dei prodotti alimentari preconfezionati deve apparire sulle etichette espressa in **volume per i liquidi** - litri (l o L), centilitri (cl), millilitri (ml) - ed in **unità di massa per gli altri prodotti** - chilogrammi (kg) o grammi (g) - salvo deroghe stabilite da norme specifiche.

Il nome e la simbologia delle unità di misura ammesse sono disciplinati dal **Dpr 802/1982**. Indicazioni differenti rispetto a quelle previste costituiscono un illecito amministrativo. Nella tabella seguente sono riportati alcuni esempi di diciture errate con accanto l'indicazione corretta.

Esempi di diciture errate e di relative diciture esatte

Errata	Esatta
litri 2 ovvero L2	2 litri ovvero 2L
1 litro e mezzo	1,5 litri ovvero 1,5 l
70 CL	70 cl
50 ML	50 ml
100 MI	100 ml
100 ml.	100 ml
250 cc	25 cl ovvero 250 ml
2 etti	200 g
400 gr.	400 g
Gr. 200	200 g

Il produttore può scegliere la dimensione dei caratteri con i quali indicare la quantità netta a patto che questa sia **facilmente leggibile ed identificabile dal consumatore**. Per i prodotti confezionati in quantità nominali costanti, la quantità nominale, invece, deve essere indicata con un carattere avente un'altezza minima di:

- 6 mm, se la quantità è superiore a 1000 (g o ml)
- 4 mm, se la quantità è superiore a 200 fino a 1000 (g o ml)
- 3 mm, se la quantità è a 50 fino a 200 (g o ml)
- 2 mm, se la quantità è inferiore o uguale a 50 (g o ml)



Il Regolamento, analogamente a quanto attualmente disposto dalla disciplina in vigore, prevede che la quantità netta di un prodotto alimentare (art. 23, par. 1) sia espressa, in caso di prodotti liquidi in unità di volume (litro o centilitro o millilitro) oppure per gli altri prodotti in unità di massa (chilogrammo o grammo). È altresì previsto che la Commissione possa stabilire, mediante atti delegati, un altro modo per esprimere la quantità netta.

In mancanza di disposizioni UE per esprimere la quantità netta di alcuni alimenti in un modo diverso rispetto a quello attualmente previsto (unità di volume per i liquidi ed unità di massa per gli altri alimenti), gli Stati membri possono mantenere le disposizioni nazionali adottate prima del 12 dicembre 2011 (art. 42).

Nell'allegato IX sono indicate le norme tecniche per l'applicazione di quanto disposto nel citato par. 1 e sono previsti i casi in cui l'indicazione della quantità netta non è obbligatoria. È altresì specificato che *“quando l'indicazione di un certo tipo di quantità (come ad esempio la quantità nominale, la quantità minima o la quantità media) è prevista da disposizioni dell'Unione o, in loro assenza, da disposizioni nazionali, tale quantità è la quantità netta nel senso del presente Regolamento”*.

Qualora l'imballaggio sia costituito da due o più **preimballaggi individuali** contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto (art. 9, c. 4), *“l'indicazione della quantità è fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità nominale di ciascuno di essi”*. Sull'etichetta sarà riportata l'indicazione, ad esempio *“n. 4 confezioni da 500 g”*. Questa indicazione non è, tuttavia, richiesta qualora il numero totale dei preimballaggi individuali sia facilmente contabile dall'esterno e la quantità nominale di almeno uno di essi possa essere vista chiaramente.

Quando un preimballaggio è costituito da due o più imballaggi individuali che non sono considerati come unità di vendita, l'indicazione della quantità è definita dalla quantità totale e dal numero totale degli imballaggi individuali.



Analoghe disposizioni sono contenute nell'allegato IX, punti 3 e 4 del Regolamento.

Il D.lgs. 109/1992 specifica poi che per i **prodotti da forno** quali fette biscottate, crackers, biscotti lievitati monodose e per i **prodotti a base di zucchero** anche se sono contenuti in imballaggi individuali è, invece, sufficiente l'indicazione della quantità totale (art. 9, c. 5).

I prodotti **alimentari solidi** presentati immersi in un **liquido di governo** devono indicare nell'etichetta anche la **quantità di prodotto sgocciolato**.

Per “liquido di governo” (art. 9, c. 7) si intendono *“i seguenti prodotti, eventualmente mescolati anche quando si presentano congelati o surgelati purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione alimentare e non si presenti, quindi, decisivo per l'acquisto:*

- a) acqua, soluzioni acquose di sale, salamoia
- b) soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto
- c) soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti
- d) succhi di frutta e di ortaggi nel caso delle conserve di frutta e di ortaggi”.

L'olio è considerato, a tutti gli effetti, come un ingrediente e, quindi, i prodotti sott'olio (quali ad esempio il tonno e i carciofini) sono esclusi dall'obbligo di questa indicazione. Essa è valida, invece, per i sottaceti, la mostarda, la frutta sciroppata, le verdure in salamoia ecc., alimenti per i quali dovrà comparire l'indicazione “peso netto ..., peso netto sgocciolato ...”.

Questa disposizione ha risolto il problema della glassatura e cioè dello strato di ghiaccio che ricopre i prodotti congelati o surgelati (pesce o altri prodotti) e lo protegge da eventuali urti. Essa era considerata, un tempo, parte integrante del prodotto per cui l'acqua della glassatura ad esempio del pesce, era fatta pagare al prezzo del pesce. Ora, sull'etichetta dei prodotti surgelati o congelati devono comparire il peso complessivo e il peso netto del pesce, indicazioni indispensabili per la determinazione del prezzo del prodotto confezionato.



Il Regolamento, a tal proposito, prevede espressamente che quando l'alimento è stato glassato, il peso netto indicato dell'alimento non comprende la glassa. In linea con l'attuale normativa, dispone altresì che quando un alimento solido è presentato in un liquido di copertura, deve essere indicato anche il peso netto sgocciolato di questo prodotto alimentare. La definizione di "liquido di governo" portata dal D.lgs. 109/1992 è equivalente a quella di "liquido di copertura" fornita dal Regolamento.

I prodotti soggetti a notevoli cali di massa o di volume (ad esempio, gli insaccati non stagionati ed alcuni formaggi freschi) devono essere pesati alla presenza dell'acquirente ovvero riportare l'indicazione della quantità netta al momento in cui sono esposti per la vendita al consumatore.

L'indicazione della quantità non è obbligatoria:

- a) per i **prodotti generalmente venduti a pezzo o a collo**; qualora contenuti in un imballaggio globale, il numero dei pezzi deve essere chiaramente visto dall'esterno e facilmente contato ovvero indicato sull'imballaggio stesso (ad esempio le uova)
- b) per i **prodotti dolciari** la cui quantità non sia superiore a 30 g, ad esempio, le merendine
- c) per i prodotti la cui **quantità sia inferiore a 5 g o 5 ml**, salvo per le spezie e per le piante aromatiche.



Il **Regolamento** prevede che l'indicazione della quantità netta **non sia obbligatoria** per gli alimenti:

- a) *"che sono soggetti a notevoli perdite del loro volume o della loro massa e che sono venduti al pezzo o pesati davanti all'acquirente"*
- b) *"la cui quantità netta è inferiore a 5 g o 5 ml; questa disposizione non si applica tuttavia nel caso delle spezie e delle piante aromatiche"*
- c) *"che sono comunemente venduti al pezzo, a condizione che il numero dei pezzi possa chiaramente essere visto e facilmente contato dall'esterno o, in caso contrario, che sia indicato nell'etichettatura".*

6.4 Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza

Il D.lgs. 109/1992 disciplina il termine minimo di conservazione all'art. 10 e la data di scadenza all'art. 10 bis.

Il **termine minimo di conservazione (TMC)** è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. La sua determinazione compete al produttore o al confezionatore (per i prodotti importati spetta al primo venditore stabilito nell'Unione europea). Esso è apposto sotto la loro diretta responsabilità.

Il TMC deve essere indicato con la dicitura **“da consumarsi preferibilmente entro”** se la data evidenzia il giorno (ad esempio, *“entro il 17 gennaio 2014”*), oppure **“da consumarsi preferibilmente entro la fine”** negli altri casi. Quest'ultima menzione è seguita dalla data (*“entro la fine di gennaio 2014”*) oppure dall'indicazione del punto della confezione in cui essa figura (*“vedi bordo di chiusura”, “vedi sul tappo”* ecc.).

Il TMC è composto dall'indicazione in chiaro e nell'ordine del giorno, del mese e dell'anno e può essere espresso secondo le modalità evidenziate nella seguente tabella.

Modalità di indicazione del TMC

Prodotti alimentari conservabili per ...	Modalità di indicazione	Esempio di dicitura
... meno di tre mesi	con l'indicazione del giorno e del mese	<i>“da consumarsi preferibilmente entro il 27 settembre 2014”</i>
... più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi	con l'indicazione del mese e dell'anno	<i>“da consumarsi preferibilmente entro fine settembre 2014”</i>
... per più di diciotto mesi	con la sola indicazione dell'anno	<i>“da consumarsi preferibilmente entro la fine del 2014”</i>

Si ricorda che, ai fini degli scambi tra i Paesi UE, l'indicazione del TMC deve essere espressa nella lingua del Paese nel quale si vuole commercializzare il prodotto.

Qualora, conseguentemente alla natura del prodotto, sia necessario adottare **particolari accorgimenti per garantire la conservazione** dello stesso sino alla data indicata in etichetta, ovvero nelle ipotesi espressamente previste da norme specifiche, l'indicazione del TMC deve essere completata dall'enunciazione delle condizioni di conservazione.

L'indicazione del TMC non è richiesta per:

- a) gli **ortofrutticoli freschi**, comprese le patate, che non siano stati sbucciati o tagliati o che non abbiano subito trattamenti analoghi; tale deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose
- b) i **vini**, i vini liquorosi, i vini spumanti, i vini frizzanti, i vini aromatizzati e le bevande ottenute da frutti diversi dall'uva nonché le bevande dei codici NC 2206 00 91, 2206 00 93, 2206 00 99, ottenute da uva o mosto d'uva
- c) le **bevande con contenuto alcolico pari o superiore al 10%** in volume
- d) le **bevande analcoliche**, i succhi e i nettari di frutta, le bevande alcolizzate poste in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle collettività
- e) i **prodotti della panetteria e della pasticceria** che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione
- f) gli **aceti**
- g) il **sale da cucina**
- h) gli **zuccheri allo stato solido**
- i) i **prodotti di confetteria** consistenti quasi unicamente in zuccheri e/o edulcoranti, aromi e coloranti quali caramelle e pastigliaggi
- j) le **gomme da masticare** e prodotti analoghi
- k) i **gelati monodose**.

Il TMC è sostituito dalla **data di scadenza** nel caso di prodotti alimentari preconfezionati rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che, quindi, dopo breve tempo, possono costituire un pericolo per la salute del consumatore.

La **data di scadenza** deve essere indicata utilizzando la locuzione **“da consumarsi entro”** seguita dalla data stessa o dall'indicazione del punto della confezione dove figura. La Direttiva 2000/13/CE, art. 10, c. 2, prevede espressamente le esatte parole con cui la data di scadenza deve essere indicata nelle varie lingue dell'UE. Essa è espressa con l'indicazione, nell'ordine e in forma chiara, del giorno, del mese ed eventualmente dell'anno. Essa prevede che siano enunciate anche le condizioni di conservazione, e, qualora prescritto, un riferimento sulla temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità. **È vietata la vendita** di prodotti alimentari che riportano la data di scadenza a partire dal **giorno successivo a quello** indicato sulla confezione (art. 10 bis, c. 5 del D.lgs. 109/1992).

Per alcuni tipi di prodotto (prodotti lattieri freschi, formaggi freschi, pasta fresca, carni fresche, prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi), la data di scadenza può essere determinata con decreti dei Ministri delle attività produttive, delle politiche agricole e forestali e della salute, sulla base dell'evoluzione tecnologica e scientifica.

Si ricorda, infine, che ad oggi nella UE non è stato possibile stabilire l'elenco dei prodotti rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico, ma che in seguito alle dichiarazioni

rese dalle delegazioni degli Stati membri sulla base delle loro esperienze, rientrano in tale categoria i prodotti che hanno una **durabilità non superiore ai 30 giorni**.

La data di scadenza può sostituire il lotto (si veda anche il seguente paragrafo 6.7).



Il Regolamento, analogamente alle disposizioni attualmente in vigore, stabilisce che in caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza.

Ove necessario, il TMC è completato da una descrizione delle modalità di conservazione che devono essere garantite per il mantenimento del prodotto per il periodo specificato.

La data di scadenza, invece, è sempre seguita dalla descrizione delle condizioni di conservazione da rispettare.

Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio secondo le indicazioni dell'art. 14, paragrafi da 2 a 5, del Regolamento CE 178/2002.

Il Regolamento prevede che sia indicata anche la **data di congelamento**.

La data (termine minimo di conservazione, data di scadenza, data di congelamento) deve essere indicata secondo quanto disposto nell'allegato X.

Per la **carne, le preparazioni a base di carne**, e i **prodotti non trasformati a base di pesce congelati** (allegato III, punto 6) la data di congelamento (o la data di primo congelamento) deve essere indicata nel modo seguente:

- preceduta dall'espressione **"congelato il ..."**
- la suddetta espressione deve essere accompagnata:
 - dalla data stessa, *oppure*
 - dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta
- la data deve recare, in forma chiara e nell'ordine: giorno, mese e anno.

Una delle novità introdotte dal Regolamento consiste nell'**obbligatorietà** dell'indicazione della **data di scadenza** per ogni **singola porzione preconfezionata**.

6.5 Il responsabile commerciale e la sede dello stabilimento

Sui prodotti alimentari preconfezionati devono essere riportate indicazioni quali *"il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito"* nell'UE, nonché *"la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento"*.

Si tratta di informazioni indispensabili per risalire ai **responsabili nell'eventualità di una frode**. L'art. 3, c. 1, lett. e del D.lgs. 109/1992 prevede che in etichetta **debba figurare alternativamente** il nome:

- a) del produttore e della sua sede
- b) del confezionatore e della sua sede
- c) del venditore e della sua sede, purché stabilito in uno degli Stati membri UE.

Il successivo c. 5 precisa che per sede debba intendersi la località ove è ubicata l'azienda o lo stabilimento e quindi non l'indirizzo. Tale concetto è avvalorato dalla Circolare 140/1993 che all'art. 4 lett. b precisa che *"per sede si intende la località ove è ubicato lo stabilimento di produzione e confezionamento o di solo confezionamento e ove è ubicata la sede operativa dell'azienda. Pertanto per l'indicazione della sede dell'azienda è sufficiente la menzione del comune (esempio: Frascati, Montagnana, Roma, Vercelli). Per l'indicazione della sede dello stabilimento (di fabbricazione o di confezionamento) vale la stessa regola, salvo il caso di **prodotti posti in vendita da soggetti diversi dal produttore o confezionatore**: in tale caso la sede dello stabilimento va indicata con l'indirizzo (art. 11, c. 3) e, qualora non esistente in quanto alla via non è stato assegnato ancora il nome, la sede va indicata col nome della località; esempio: Eboli (Salerno), località Cioffi"*.

Sull'etichetta deve, quindi, figurare almeno **uno dei nomi dei tre soggetti indicati**. Nulla vieta che compaiano tutti e tre. È previsto espressamente che il venditore sia stabilito nell'UE mentre tale obbligo non è previsto, né per il produttore, né per il confezionatore. Tale indicazione deve essere scritta in chiaro **non essendo consentito l'utilizzo di codici o di sigle**.

Con riferimento all'indicazione della **sede dello stabilimento** (art. 3, c. 1, lett. f), si segnala che si tratta di una menzione che **non è stata resa obbligatoria in alcun Paese UE, ad eccezione dell'Italia**. La direttiva, infatti, consentiva agli Stati membri di mantenere le disposizioni nazionali che imponevano l'indicazione dello stabilimento di fabbricazione o di condizionamento per la loro produzione nazionale. L'Italia, al momento dell'adozione della direttiva, contemplava questo obbligo nella legislazione nazionale ed ha potuto, quindi, mantenere questa informazione nell'elenco delle indicazioni obbligatorie per i prodotti alimentari preconfezionati, con la limitazione alla propria situazione nazionale e nel rispetto delle modalità di indicazione, previste dalla stessa direttiva.

L'articolo 11 del D.lgs. 109/1992 precisa che l'indicazione della sede possa essere omessa:

- nel caso in cui lo stabilimento sia *"ubicato nello stesso luogo della sede già indicata in etichetta"*
- per i *"prodotti preconfezionati provenienti da altri Paesi per la vendita tal quali in Italia"*
- per i *"prodotti preconfezionati che riportano la bollatura sanitaria"*.

Nel caso in cui l'impresa disponga di più stabilimenti, è consentito indicare sull'etichetta tutti gli stabilimenti purché quello effettivo venga evidenziato mediante punzonatura o altro segno identificativo.



Con riferimento al Regolamento, in merito all'attribuzione delle responsabilità tra gli operatori, si rinvia a quanto già detto nel Capitolo 5.

Si ricorda, poi, che il Regolamento non prevede l'indicazione obbligatoria della **sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento**.

Il legislatore nazionale valuterà se mantenere tale obbligo.

6.6 Il titolo alcolometrico volumico

Il titolo alcolometrico volumico è un'**indicazione obbligatoria nell'etichettatura delle bevande alcoliche** aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume (vino, birra, liquori, acquaviti ecc.). Nei prodotti alimentari diversi dalle bevande non deve essere menzionato il titolo alcolometrico volumico seppure l'alcool debba essere indicato nell'elenco degli ingredienti (ad esempio nei dolciumi).

L'art. 12, c. 1 del D.lgs. 109/1992, lo definisce come *"il numero di parti in volume di alcol puro alla temperatura di 20°C contenuta in 100 parti in volume del prodotto considerato a quella temperatura"*. Esso è espresso dal simbolo *"% vol."* preceduto dal numero corrispondente che può comprendere solo un decimale e **può essere preceduto** dal termine *"alcool"* o dalla sua abbreviazione *"alc."*.

Il titolo alcolometrico deve essere indicato nel campo visivo ove figurano la denominazione di vendita della bevanda, la quantità e la data di scadenza o il TMC (art. 14, c. 1).

Ai valori indicati si applicano delle tolleranze in più o in meno, espresse in valori assoluti. Esse sono indicate nell'art. 12, c. 3. A titolo esemplificativo, si ricorda che per una birra avente un contenuto alcolometrico volumico superiore a 5,5% è stata prevista una tolleranza di 1% vol. Ciò significa che se ha sull'etichetta l'indicazione "6% vol." questa è corretta qualora il valore riscontrato all'analisi chimica si situi tra il 5% vol. e il 7% vol.



Il Regolamento disciplina all'art 28 il titolo alcolometrico.

Il par. 1 di tale articolo stabilisce che le modalità di indicazione del titolo alcolometrico volumico siano determinate, per quanto riguarda i prodotti di cui al codice NC 2204, dalle disposizioni specifiche dell'Unione europea applicabili a tali prodotti.

Il titolo alcolometrico volumico effettivo delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume diverse da quelle di cui al par. 1 deve essere indicato conformemente all'allegato XII.

La tabella seguente indica le tolleranze consentite, positive e negative, rispetto all'indicazione del titolo alcolometrico volumico, espresse in valori assoluti.

Titolo alcolometrico volumico – tolleranze

Descrizione delle bevande	Tolleranza positiva o negativa
1. Birre del codice NC 2203 00 con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5 % vol.; bevande non frizzanti del codice NC 2206 00 ottenute dall'uva	0,5 % vol.
2. Birre con contenuto alcolometrico superiore a 5,5 % vol.; bevande frizzanti del codice NC 2206 00 ottenute dall'uva, sidri, vini di rabarbaro, vini di frutta e altri prodotti fermentati simili, derivati da frutta diversa dall'uva, eventualmente frizzanti o spumanti; idromele	1 % vol.
3. Bevande contenenti frutta o parte di piante in macerazione	1,5 % vol.
4. Eventuali altre bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume	0,3 % vol.

Si ricorda che il Regolamento prevede che compaiano nello stesso campo visivo solo la denominazione dell'alimento, la quantità netta e il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume.

6.7 Il lotto di produzione

L'indicazione del lotto permette una rapida identificazione di prodotti pericolosi o potenzialmente pericolosi dal punto di vista sanitario e consente di dirimere più facilmente controversie negli scambi nazionali e internazionali.

Il lotto (art. 13 del D.lgs. 109/1992) designa un *"insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche"*.

La sua indicazione, eccetto le previste ipotesi di esenzione, è **condizione imprescindibile per la commercializzazione dei prodotti alimentari** ed è riportata anche sui prodotti che sono oggetto di distinta regolamentazione UE [ad esempio, uova, acque minerali ecc.].

L'indicazione del lotto consente agli operatori del settore anche di adempiere a quanto disposto dall'art. 18 del Regolamento CE 178/2002 sulla **rintracciabilità degli alimenti**. Essa, infatti, permette di risalire tempestivamente agli alimenti (ed anche ai mangimi) che, appartenendo al medesimo lotto, possono presentare lo stesso rischio sanitario. In questo modo si limita il quantitativo di merci da ritirare dal mercato.

Non essendo state imposte specifiche modalità di indicazione, i **metodi** utilizzati per l'identificazione del lotto sono **a discrezione dell'operatore** e, quindi, numerosi e diversi. In ogni caso, esso è apposto sotto la responsabilità del produttore (o del confezionatore del prodotto, o del primo venditore stabilito nella comunità) "in modo da essere **facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile** ed è preceduto dalla lettera "L", salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura".

Per i prodotti alimentari preconfezionati, l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi; per quelli non preconfezionati, invece, essa è riportata sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali di vendita.

Il Ministro dello Sviluppo Economico annualmente può fissare le modalità di indicazione del lotto per taluni prodotti e categorie di prodotto (art. 13, c. 8). In osservanza a tale indicazione, il Decreto del Ministero dello Sviluppo economico del 23 febbraio 2012 ha stabilito che la dicitura per l'identificazione del lotto di produzione delle **conserve alimentari di origine vegetale**, confezionate nell'anno 2012 e che usufruiscono di aiuti comunitari, è costituita dalla lettera "M" seguita dal numero relativo al giorno dell'anno [1-365], nel caso del lotto giornaliero. Nel caso, invece, di lotti di produzione relativi a periodi di durata inferiore alla giornata lavorativa, la dicitura è completata dall'indicazione di un'altra lettera alfabetica di libera scelta, da riportare dopo l'indicazione del numero relativo al giorno [M (1-365) + altra lettera].

Nella seguente tabella, sono indicate le lettere previste dal Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico per gli anni 2009-2012.

**Lettera indicante la dicitura per l'identificazione
del lotto di produzione delle conserve alimentari di origine vegetale
che usufruiscono di aiuti comunitari (2009-2012)**

Anno	Lettera
2009	R
2010	N
2011	E
2012	M

L'indicazione del lotto non è richiesta [art. 13, c. 6]:

- quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese
- per i gelati monodose, venduti tal quali, e sempre che essa figuri sull'imballaggio globale
- per i prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, sono:
 - venduti o consegnati a centri di deposito, di condizionamento o di imballaggio
 - avviati verso organizzazioni di produttori
 - raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione
- per i prodotti alimentari preincartati nonché per i prodotti alimentari venduti nei luoghi di produzione o di vendita al consumatore finale non preconfezionati ovvero confezionati su richiesta dell'acquirente ovvero preconfezionati ai fini della loro vendita immediata
- per le confezioni e i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm².



Il Regolamento non contiene articoli dedicati al **lotto di produzione**, ma la sua indicazione **rimane obbligatoria** ai sensi della Direttiva 2011/91/UE relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

6.8 Le modalità di conservazione e di utilizzazione e le istruzioni per l'uso

Qualora il prodotto necessiti di particolari accorgimenti in funzione della sua natura, la normativa prevede che siano fornite indicazioni in merito alle modalità di conservazione e di utilizzazione.



Analoga disposizione è portata dall'art. 25, par. 1 del Regolamento che al par. 2 precisa che, se del caso, al fine di consentire una conservazione o un uso adeguato degli alimenti dopo l'apertura della confezione, devono essere indicate le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo.

L'art. 10 del D.lgs. 109/1992, relativo al termine minimo di conservazione (TMC), ribadisce tale concetto di discrezionalità prevedendo al c. 4 che siano riportate le **condizioni di conservazione** *"qualora sia necessario adottare, in funzione della natura del prodotto, particolari accorgimenti per garantire la conservazione del prodotto stesso ... ovvero nei casi in cui tali accorgimenti siano espressamente richiesti da norme specifiche"*.



Come già accennato nel paragrafo 6.4, il Regolamento specifica che ove necessario, il TMC è completato da una descrizione delle modalità di conservazione che devono essere garantite per il mantenimento del prodotto per il periodo specificato.

La data di scadenza, invece, è sempre seguita dalla descrizione delle condizioni di conservazione da rispettare.

Qualora, invece, sul prodotto alimentare preconfezionato debba essere indicata la data di scadenza, l'art. 10 bis, c. 2 prevede esplicitamente che siano specificate anche le condizioni di conservazione, e, qualora prescritto, sia fornito un **riferimento alla temperatura** in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità.

Le **modalità di utilizzazione** non devono essere confuse con le istruzioni per l'uso. Esse indicano che l'alimento è destinato ad una determinata fascia di consumatori e sono particolarmente importanti, ad esempio, per i prodotti destinati ad una alimentazione particolare. Nelle modalità di utilizzazione possono essere inserite anche indicazioni riguardanti la necessità di non assumere l'alimento come unica fonte di nutrimento, ma in abbinamento ad altre sostanze.

Le **istruzioni d'uso** devono figurare in etichetta qualora vi sia l'effettiva esigenza che il consumatore utilizzi l'alimento in un determinato modo per poterne trarre la massima soddisfazione. Sono effettivamente necessarie se il **prodotto necessita di una preparazione prima di essere consumato** (ad esempio creme, budini, piatti pronti), se sono indispensabili specifici accorgimenti (ad esempio aggiungere una determinata quantità di latte o di acqua o seguire uno specifico metodo di cottura), se vi sono accorgimenti specifici per la conservazione dopo l'apertura (dopo l'apertura, conservare in frigorifero) ecc.

La seguente tabella presenta alcuni esempi di queste indicazioni.

**Esempi di menzioni relative a:
modalità di conservazione, modalità di utilizzazione ed istruzioni d'uso**

Modalità di conservazione	Modalità di utilizzazione	Istruzioni d'uso
<i>"Conservare in un luogo fresco ed asciutto"</i>	<i>"Indicato per bambini e lattanti"</i>	<i>"Scaldare in forno a 180°C per 5 minuti"</i>
<i>"Conservare in frigorifero a +1/4°C"</i>	<i>"Consumare previa cottura"</i>	<i>"Una volta aperta la confezione conservare nel frigorifero e consumare entro 24 ore"</i>



L'art. 27 del Regolamento specifica che le istruzioni per l'uso di un alimento sono indicate in modo da consentire un uso adeguato dello stesso. La Commissione ha la facoltà di adottare atti di esecuzione che definiscono norme dettagliate relative all'applicazione del paragrafo 1 a determinati alimenti.

6.9 L'origine e la provenienza

L'art. 3, c. 1, lett. m del D.lgs. 109/92 prescrive per i prodotti alimentari preconfezionati, destinati al consumatore, l'indicazione del *"luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto"*.

Normative verticali

Nell'UE ed in Italia, normative verticali specifiche per prodotto prevedono l'indicazione obbligatoria dell'origine in etichetta per le seguenti categorie di prodotto:

- prodotti ortofrutticoli, indicazione del Paese di origine (Regolamento CE 1221/2008)
- carni bovine, indicazione del Paese di nascita e di allevamento nonché del macello e del laboratorio di sezionamento (Regolamento CE 1760/2000)
- carni di pollame, indicazione del Paese di origine nonché del macello o del laboratorio di sezionamento (Ordinanza del Ministero della Salute del 26 agosto 2005 e successive proroghe); indicazione del Paese di origine per le carni importate da paesi terzi (Regolamento CE 543/2008)
- olio di oliva, indicazione dell'origine degli oli extravergini e vergini di oliva (Regolamento CE 182/09)
- prodotti ittici, indicazione della zona di cattura per il pescato o del Paese nel caso sia allevato (Regolamento CE 104/2000 e Regolamento CE 2065/2001)
- uova, indicazione del Paese, del Comune e dell'allevamento di deposizione (Regolamenti CE 1028/2006 e 557/2007, DM Mipaaf 13 novembre 2007)
- miele, indicazione del Paese nel quale è stato raccolto (Direttiva 2001/110/CE, D.lgs. 179/04 e successive modifiche)
- latte fresco pastorizzato, indicazione della zona di mungitura o della provenienza del latte (DM Ministero delle Attività Produttive 27 maggio 2004, modificato dal DM Mipaaf 14 gennaio 2005)
- passata di pomodoro, indicazione della zona di coltivazione del pomodoro fresco (DM Mipaaf 17 febbraio 2006).

L'origine e la provenienza, quando non espressamente richieste dalla normativa, sono indicazioni utili per caratterizzare e per valorizzare determinati prodotti. È il caso ad esempio di alimenti che si presentano sul mercato con caratteristiche merceologiche o di qualità diverse, in relazione al rispettivo luogo di origine del prodotto.

Si fa riferimento, ad esempio, ad alimenti che sono fortemente legati al territorio di origine tanto che i produttori scelgono di evidenziare il luogo di provenienza in etichetta (es. Nocciolini di Chivasso, Focaccia di Susa, Salmone Scozzese, Merluzzo Norvegese, Prosciutto di Praga ecc.).



Il Regolamento UE 1169/2011 stabilisce che il *“luogo di provenienza”* sia *“qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento”* che deve differire dal *“paese d'origine”* definito come il luogo nel quale il prodotto è integralmente ottenuto o, nel caso di concorso di due o più paesi nella sua realizzazione, il luogo in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale (Origine non preferenziale delle merci, **Codice doganale comunitario** Regolamento CEE 2913/92, artt. da 23 a 26). Dispone inoltre che *“il nome, la ragione sociale o l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare apposto sull'etichetta non costituisca un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare”*.

La nuova disciplina, così come già previsto in precedenza, sancisce che *“il paese d'origine o il luogo di provenienza”* siano considerate indicazioni obbligatorie qualora l'omissione di tale informazione *“possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o che sono contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza”* (art. 26).

Tale disposizione lascia inalterate le discipline inerenti le denominazioni di origine e le particolari disposizioni previste per taluni prodotti o categorie introducendo alcune novità:

1. obbligo di indicare il paese di origine o il luogo di provenienza di alcuni tipi di carni
2. obbligo di indicare il paese di origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario, ove per ingrediente primario si intende *“l'ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50% di tale alimento o che sono associati abitualmente alla denominazione di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un'indicazione quantitativa”* (art. 2), qualora siano differenti da quelli dell'alimento.

Nel primo caso, il Regolamento dispone che l'indicazione sia apposta alle carni fresche, refrigerate o congelate di specie suina, ovina, caprina e volatili (allegato XI). Nel secondo caso, *“quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario”*,

possono verificarsi due differenti ipotesi:

1. *“è indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario”*
2. *“il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario è indicato come diverso da quello dell'alimento”.*

Al fine di applicare tutte le disposizioni contenute nell'articolato, la Commissione dovrà:

- adottare gli atti di esecuzione per introdurre le novità suddette (entro il 13 dicembre 2013)
- presentare al Parlamento e al Consiglio una relazione sull'obbligo di indicazione dell'origine o della provenienza per le carni utilizzate come ingredienti (entro il 13 dicembre 2013)
- presentare una relazione sull'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza per i tipi di carni non ancora considerati, il latte, il latte utilizzato come ingrediente di prodotti lattiero caseari, gli alimenti trasformati, i prodotti a base di un unico ingrediente, gli ingredienti che rappresentano più del 50% di un alimento (entro il 13 dicembre 2014).

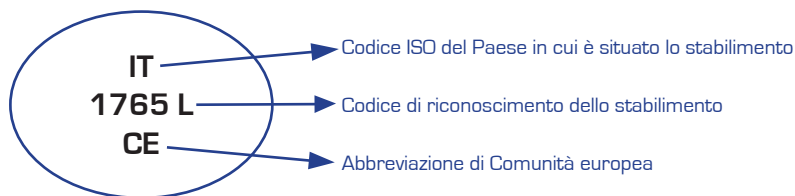
6.10 La marchiatura di identificazione e la bollatura sanitaria

Gli stabilimenti in cui si lavorano prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti specifici di igiene, oltre a quelli generali previsti dal Regolamento CE 852/04, sono soggetti al riconoscimento, possono quindi operare solo se ottengono un numero di riconoscimento. Il Regolamento CE 853/04 prevede requisiti specifici di igiene per alcuni stabilimenti, elencati in Piemonte nella DGR 5-5600, allegato II - *“Lista non esaustiva degli stabilimenti soggetti a riconoscimento ai sensi del Regolamento 853/2004/CE”*, fra i quali vi sono i macelli, i laboratori di sezionamento carni, gli stabilimenti che trasformano le uova ecc. I prodotti di origine animale provenienti da tali stabilimenti sono contrassegnati da un bollo sanitario ai sensi del Regolamento CE 854/04 o da un marchio di identificazione ai sensi del Regolamento CE 853/04.

6.10.1 Marchio di identificazione

Il marchio di identificazione deve essere leggibile e indelebile e i suoi caratteri devono essere facilmente decifrabili. Esso deve riportare il nome del **paese in cui è situato lo stabilimento** (indicato per esteso o mediante un codice a due lettere conforme alla norma ISO pertinente), **il numero di riconoscimento dello stabilimento** e, nel caso sia apposto in uno stabilimento all'interno dell'UE, deve essere di forma ovale e recare l'**abbreviazione** CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EÜ, EY, EK o WE. Tali abbreviazioni non devono rientrare nei marchi apposti su prodotti importati nella Comunità da imprese situate all'esterno della stessa.

Figura 3: Marchio di identificazione



Il marchio di identificazione deve essere apposto prima che il prodotto lasci lo stabilimento di produzione.

Nel caso in cui venga rimosso l'imballo e/o il confezionamento oppure il prodotto sia nuovamente elaborato in altro stabilimento, dovrà essere apposto un nuovo marchio con il **numero di riconoscimento dello stabilimento in cui sono avvenute le ultime operazioni**. Gli operatori del settore dovranno disporre di sistemi e di procedure atti a consentire l'identificazione dei fornitori e dei destinatari dei prodotti di origine animale.

6.10.2 Il bollo sanitario delle carni fresche

Il bollo sanitario è di forma ovale (se apposto in un macello situato all'interno della Comunità) con dimensioni di almeno 6,5 centimetri di larghezza per 4,5 centimetri di altezza e riporta, in caratteri perfettamente leggibili, **il nome del Paese in cui lo stabilimento è situato** (può essere scritto per intero in lettere maiuscole o indicato con un codice a due lettere in conformità della pertinente norma ISO), **il numero di riconoscimento del macello** e, se apposto in un macello all'interno dell'UE, **l'abbreviazione CE**, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE.

Nel caso di **agnelli, capretti e suinetti** le dimensioni e i caratteri del bollo sanitario possono essere ridotti in proporzione alla taglia delle carcasse.

Il bollo sanitario può, tuttavia, essere rimosso dalle carni qualora esse siano trattate, tagliate o lavorate in altro stabilimento; in questo caso il prodotto ottenuto sarà contrassegnato dal marchio di identificazione dello stabilimento nel quale tali fasi sono avvenute.

Nel caso in cui sia stata effettuata una macellazione di urgenza al di fuori del macello, le carni devono recare un bollo sanitario speciale, che non può essere confuso né con il bollo sanitario previsto nel presente capitolo, né col marchio di identificazione.

Importazione da paesi extracomunitari di prodotti di origine animale

L'art. 6 del Regolamento CE 853/04 riguarda i prodotti di origine animale di provenienza esterna all'UE. Gli operatori di settore devono provvedere affinché l'importazione avvenga esclusivamente se il Paese terzo di spedizione e lo stabilimento da cui il prodotto è stato ottenuto e spedito figurano negli **elenchi previsti e compilati a norma del Regolamento CE 854/04** (artt. 11 e 12).

Nel caso di importazione di carni fresche, di **carni macinate, di preparazioni di carni, di prodotti a base di carne e di CSM** (carne separata meccanicamente), la materia prima utilizzata per la loro produzione deve provenire da macelli e da laboratori di sezionamento compresi negli elenchi previsti dal Regolamento CE 854/04 (art. 12). Per i **molluschi bivalvi vivi, gli echinodermi, i tunicati ed i gasteropodi marini**, l'area di produzione è riportata su apposito elenco (art. 13).

Il prodotto importato deve soddisfare, in ogni caso, tutti i requisiti richiesti dai Regolamenti CE 852/04 e 853/04, compresi quelli relativi alla bollatura sanitaria ed alla marchiatura di identificazione. A questi, si aggiunge la disciplina comunitaria inerente i **controlli all'importazione** dei prodotti di origine animale.

In merito a questo argomento si rimanda al paragrafo 7.1 della Guida della collana *Unione europea. Istruzioni per l'uso. ABC dell'import-export* scaricabile:



<http://www.to.camcom.it/guideUE>



<http://www.pie.camcom.it/sportelloeuropa/guideUE>



7. L'etichettatura nutrizionale

La dichiarazione nutrizionale rappresenta il modo per informare il consumatore delle proprietà dell'alimento legate al contenuto energetico, alla presenza di costituenti nutritivi e ai quantitativi presenti. Come precisato nel Capitolo 6, le indicazioni relative alla presenza di sostanze allergizzanti seguono specifiche regole cogenti.

Le **informazioni nutrizionali** di un alimento, come indicato nel Regolamento UE 1169/2011, devono consentire al consumatore di operare scelte alimentari consapevoli. L'etichettatura nutrizionale costituisce lo strumento in base al quale tali scelte saranno fatte con la consapevolezza che esiste un legame tra dieta e salute.

Fornire l'etichetta non può dunque prescindere da una corretta formazione del consumatore sul fronte dell'**educazione nutrizionale**.

Alimentazione

Assunzione da parte di un organismo vivente di sostanze indispensabili al suo metabolismo e alle sue funzioni vitali [dieta].

Nutrizione

Scienza che studia il rapporto tra dieta e stato di salute. In pratica si valutano gli apporti di energia, sostanze plastiche e sostanze metaboliche e funzionali in relazione alle esigenze dell'individuo e al suo stato di salute.

La legislazione ha inserito regole sulla modalità di presentazione dell'etichettatura nutrizionale, con modifiche nel corso degli anni e che attualmente prevedono tempi di applicazione diversi.

Tempistica di applicazione relativa all'etichettatura nutrizionale

	sino al 12 dicembre 2014	dal 13 dicembre 2014 al 12 dicembre 2016	dal 13 dicembre 2016
applicazione	volontaria	volontaria	obbligatoria
normativa applicabile	D.lgs. 77/1993 DM 18 marzo 2009	artt. 30-35 Regolamento UE 1169/2011	

I prodotti alimentari che riportano volontariamente la dichiarazione nutrizionale secondo le regole previste dal D.lgs. 77/1993 e dal Decreto del Ministero del lavoro, della Salute e delle Politiche sociali del 18 marzo 2009 ed etichettati prima del 13 dicembre 2014 potranno continuare ad essere commercializzati sino ad esaurimento delle scorte.

Di seguito vengono riportati gli schemi da adottare utilizzando le date di adempimento come criterio di separazione.

7.1 Dichiarazione nutrizionale sino al 12 dicembre 2014

L'art. 1 dell'attuale normativa [D.lgs. 77/1993] disciplina l'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari destinati come tali al consumatore finale ed alla "collettività" (ristoranti, ospedali, mense ecc.) nonché i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare. Non si applica alle acque minerali naturali e alle altre acque destinate al consumo umano, agli integratori di regime ed ai complementi alimentari.

Punto sostanziale è la **non obbligatorietà** per le aziende alimentari di adottare l'etichettatura nutrizionale. Tuttavia essa diventa obbligatoria *"quando una informazione nutrizionale figura in etichetta o nella presentazione o nella pubblicità dei prodotti alimentari ad eccezione delle campagne pubblicitarie"*.

Ad esempio, se vengono usate frasi concernenti informazioni nutrizionali del tipo "a basso contenuto calorico", "limitato tenore di grassi", "ricco di calcio", "più ricco in fibra", "ricco di acidi grassi polinsaturi", "vitaminizzato" ecc., diventa obbligatoria l'etichetta nutrizionale.

L'etichettatura nutrizionale obbligatoria per i prodotti alimentari su cui è riportata un'indicazione nutrizionale e/o sulla salute (claims) e per gli alimenti addizionati di vitamine e minerali deve seguire le disposizioni indicate nel Regolamento UE 1169/2011, come viene indicato agli articoli 49 e 50 del medesimo Regolamento, che è in vigore dal 13 dicembre 2011 e in applicazione dal 13 dicembre 2014.

Etichettatura nutrizionale e informazione nutrizionale

L'art. 3 del D.lgs. 77/1993 fornisce le definizioni di etichettatura nutrizionale e di informazione nutrizionale:

- per **etichettatura nutrizionale** si intende *"una dichiarazione riportata sull' etichetta e relativa al valore energetico e ai seguenti nutrienti: le proteine, i carboidrati, i grassi, le fibre alimentari, il sodio, le vitamine e i sali minerali"*
- per **informazione nutrizionale** si intende *"una descrizione e un messaggio pubblicitario che affermi, suggerisca o richiami che un alimento possiede particolari caratteristiche nutrizionali inerenti al valore energetico che esso fornisce o fornisce a tasso ridotto o maggiorato ovvero non fornisce e ai nutrienti che esso contiene o contiene in proporzione ridotta o maggiorata ovvero non contiene"*.

Nel caso in cui le aziende alimentari decidano di apporre sui loro prodotti l'etichetta nutrizionale, la normativa prevede due possibili schemi, riportati nelle tabelle seguenti.

Etichetta nutrizionale schema completo		Etichetta nutrizionale schema semplificato	
Nutrienti	Unità di misura (espressi per 100 g o 100 ml o per razione o per porzione)	Nutrienti	Unità di misura (espressi per 100 g o 100 ml o per razione o per porzione)
Valore energetico	kcal e kJ	Valore energetico	kcal e kJ
Proteine	g	Proteine	g
Carboidrati	g	Carboidrati	g
Grassi	g	Grassi	g
Acidi Grassi Saturi	g		
Fibre Alimentari	g		
Sodio	g		

Nei due schemi di etichettatura nutrizionale possono anche essere riportate le quantità di uno o più dei seguenti principi alimentari: l'amido, i polialcoli, gli acidi grassi monoinsaturi, gli acidi grassi polinsaturi, il colesterolo, le **vitamine** ed i **sali minerali**. Queste due ultime categorie devono essere elencate in etichetta se presenti in quantità significative ossia se rappresentano almeno il 15% della **Razione Giornaliera Raccomandata** (RDA). Inoltre, i dati devono anche essere espressi come percentuale della RDA e possono essere forniti anche mediante rappresentazione grafica.

Vitamine e sali minerali che possono essere dichiarati e relative RDA*

Vitamine e Sali minerali	RDA	Vitamine e Sali minerali	RDA
Vitamina A	mcg 800	Vitamina B12	mcg 1
Vitamina D	mg 5	Biotina	mg 0,15
Vitamina E	mg 10	Acido pantotenico	mg 6
Vitamina C	mcg 60	Calcio	mg 800
Tiammina	mg 1,4	Fosforo	mg 800
Riboflavina	mg 1,6	Ferro	mg 14
Niacina	mg 18	Magnesio	mg 300
Vitamina B6	mg 2	Zinco	mg 15
Folacina	mcg 200	Iodio	mcg 150

* Una quantità è significativa per ogni 100 g o 100 ml quando sia presente nella misura di almeno il 15% della suddetta dose raccomandata. Nel caso di confezioni costituite da un'unica porzione di un prodotto alimentare, la quantità significativa, nella misura minima del 15%, può essere rapportata al peso della porzione o della razione.

Qualora si fornisca un'informazione nutrizionale sugli **zuccheri**, sugli **acidi grassi saturi**, sulle **fibre alimentari** o sul **sodio** é obbligatorio utilizzare la seconda forma riportando tutti gli altri nutrienti previsti. Il c. 7 dell'art. 6 prevede che *“nel caso in cui vengano dichiarati gli zuccheri, i polialcoli o l'amido, la relativa indicazione deve seguire immediatamente la dichiarazione del tenore di carboidrati come segue:*

- *carboidrati g , di cui*
 - *zuccheri g*
 - *polialcoli g*
 - *amido g”*

Mentre il c. 8 precisa che *“l'indicazione della quantità, del tipo di acidi grassi e della quantità di colesterolo deve seguire immediatamente la dichiarazione della quantità di grassi totali come segue:*

- *grassi g , di cui*
 - *saturi g*
 - *monoinsaturi g*
 - *polinsaturi g*
 - *colesterolo mg”*

Il c. 4 dell'art. 6 stabilisce che *“le quantità riportate devono essere quelle presenti nell'alimento al momento della vendita; detti valori possono riferirsi anche all'alimento pronto per il consumo a condizione che vengano forniti sufficienti informazioni sulle modalità di preparazione”.*

In alcuni casi il valore energetico del prodotto cambia a seconda che si tratti dell'alimento crudo o cotto; è il caso, ad esempio, di pasta o riso. Per questo sarebbe interessante per il consumatore avere informazioni riferite al prodotto “pronto per l'uso”, ma questo dato non viene mai fornito dai produttori.

Le informazioni nutrizionali devono figurare su un'unica tabella, con le cifre incolonnate; qualora lo spazio non consenta l'incolonnamento, le informazioni possono essere disposte su una o più righe. Queste informazioni devono essere evidenziate in modo da risultare ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili e vanno riportate in lingua italiana. Il D.lgs. 77/1993 non precisa le dimensioni dei caratteri di stampa da utilizzare in modo che le informazioni siano ben visibili e ben leggibili da tutti e purtroppo molte aziende, abusando di questa libertà, utilizzano per l'etichettatura nutrizionale, caratteri microscopici.

Attualmente le indicazioni da riportare **possono anche non essere il frutto di analisi di laboratorio**, ma possono essere calcolate utilizzando dati desumibili dalle tabelle nutrizionali generalmente accettati sulla base della composizione media degli ingredienti.

Infatti il c. 9 dell'art. 6 precisa che "i valori dichiarati sono valori medi rilevati in base:

- a) alle analisi dell'alimento effettuate dal produttore
- b) al calcolo sui valori medi noti o effettivi degli ingredienti impiegati
- c) ai calcoli sui dati generalmente fissati e accettati".

Categorie di nutrienti	Coefficienti di conversione per calcolare il valore energetico
Carboidrati (ad esclusione dei polioli)	4 kcal/g - 17 kJ/g
Polialcoli o Polioli	2,4 kcal/g - 10 kJ/g
Proteine	4 kcal/g - 17 kJ/g
Grassi	9 kcal/g - 37 kJ/g
Alcool etilico o Etanolo	7 kcal/g - 29 kJ/g
Acidi organici	3 kcal/g - 13 kJ/g
Fibre alimentari**	2 kcal/g - 8 kJ/g
Eritritolo**	0 kcal/g - 0 kJ/g
Salatrim *	6 kcal/g - 25 kJ/g

* sostituto dei grassi a contenuto calorico ridotto autorizzato con DM 12 aprile 2005

** aggiunto dal DM 18 marzo 2009

7.2 Dichiarazione nutrizionale dal 13 dicembre 2014

Come indicato in precedenza, dal 13 dicembre 2014 l'etichettatura nutrizionale, se volontariamente riportata, deve seguire le disposizioni indicate nel Regolamento UE 1169/2011. Si applica agli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività e a quelli destinati alla fornitura delle collettività; sono compresi anche i servizi di ristorazione eseguiti da imprese di trasporto (ferroviario, aereo ecc.) quando il luogo di partenza si trova nel territorio di uno Stato membro.

Una delle principali novità del Regolamento UE 1169/2011 è l'inserimento dal 13 dicembre 2016 della **dichiarazione nutrizionale nell'elenco delle indicazioni obbligatorie**.

Il Regolamento UE 1169/2011 prevede la dichiarazione nutrizionale come supporto alle politiche comunitarie in materia di sanità pubblica e si pone l'obiettivo di garantire scelte alimentari informate.

Il Libro bianco della Commissione europea ha evidenziato che alcuni costituenti degli alimenti - grassi saturi, zuccheri e sodio - devono essere considerati con attenzione nella dieta per consentire efficaci azioni di salvaguardia della salute del consumatore. Per quanto riguarda gli acidi grassi trans, in questo momento non si hanno elementi che inducano all'obbligo di riportarli in etichetta (come invece avviene negli Stati Uniti);

la Commissione europea dovrà verificare entro il 13 dicembre 2014 se sussistono le condizioni per proporre una legge che regolamenti la fornitura di informazioni relative a queste sostanze.

All'art. 30 vengono indicati quali elementi deve riportare la **dichiarazione nutrizionale obbligatoria**:

- valore energetico
- contenuto in grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine, sale.

Sale. La quantità viene calcolata utilizzando la formula **sale = sodio x 2,5**. Se è dimostrabile che il sale presente è dovuto solo al sodio naturalmente presente nell'alimento è possibile riportare questa indicazione accanto alla dichiarazione nutrizionale.

Oltre agli elementi indicati è possibile aggiungere la quantità di uno o più dei seguenti costituenti:

- acidi grassi monoinsaturi
- acidi grassi polinsaturi
- poliooli
- amido
- fibre
- sali minerali o vitamine presenti nell'allegato XIII parte A e presenti in quantità significativa

Polioli (o Polialcoli). Si intendono, come specificato nell'allegato I, gli alcoli che contengono più di due gruppi ossidrilici. Ad esempio rientrano in questa categoria lo xilitolo, il sorbitolo, il mannitolo, il maltitolo e altri edulcoranti. È escluso l'eritritolo.

Il valore energetico è ottenuto per calcolo secondo i **coefficienti di conversione** riportati in allegato XIV e che sono identici a quelli previsti nella precedente legislazione.

Il valore energetico e le sostanze nutritive indicate nei paragrafi 1 e 2 dell'art. 30 sono **espresse su 100 g o 100 ml**. È consentito accompagnare anche l'espressione "per porzione" o "per unità di consumo", a condizione che siano riportate sull'etichetta la quantità e il numero delle porzioni o dell'unità di consumo.

La **porzione** o l'unità di consumo utilizzata deve essere posta nelle immediate vicinanze della dichiarazione nutrizionale. Attualmente non sono presenti regole su come indicare le porzioni per fornire al consumatore una base di confronto uniforme: la Commissione europea procederà all'emissione di atti considerando i comportamenti alimentari dei consumatori. Ciascun Stato membro può adottare forme di presentazione o di espressione diverse: si prevede in futuro un confronto per adottare uno schema comune.

In presenza di dichiarazioni relative a **vitamine** o **sali minerali** i valori sono anche espressi come percentuale dell'assunzione di riferimento indicate nell'allegato XIII parte A. È possibile accompagnare alla forma di espressione "su 100 g" o "su 100 ml" anche quella "per porzione" o "per unità di consumo", qualora siano quantificate sull'etichetta la porzione o l'unità e sia indicato il numero di porzioni o di unità presenti nella confezione. L'indicazione di questi componenti è comunque sempre subordinata alla presenza in quantità significative.

Quantità significative di vitamine e di sali minerali

Una quantità è significativa quando sia presente nella misura di almeno il 15% della suddetta dose raccomandata per 100 g o 100 ml nel caso di prodotti diversi dalle bevande, di almeno il 7,5% della RDA per 100 ml nel caso delle bevande, e di almeno il 15% della RDA nel caso di espressione per porzione se la confezione contiene una sola porzione.

I valori di riferimento dell'allegato XIII parte A sono stati integrati rispetto al D.lgs. 77/1993.

Esiste per il valore energetico e le sostanze nutritive la possibilità di indicare anche la percentuale relativa alla RDA, sempre riferita alle quantità per 100 g o 100 ml, secondo i valori riportati nell'allegato XIII parte B. Solo in questo caso se vengono fornite queste indicazioni, è obbligatorio porre nelle immediate vicinanze la **dicitura supplementare**:

"assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)" e il **riferimento alla RDA** può essere riportato solo per **porzione** o per unità di vendita.

I valori riportati sono riferiti all'alimento **al momento della vendita**. Nel caso di prodotto alimentare che debba essere preparato prima del consumo, è possibile, se sono presenti dettagliate istruzioni per prepararlo, indicare le informazioni nutrizionali riferite all'alimento dopo la preparazione.

Si precisa che la dichiarazione nutrizionale si riferisce a **valori medi** che vengono stabiliti in base ad analisi del prodotto, al calcolo effettuato partendo da valori medi noti o effettivi degli ingredienti impiegati o al calcolo effettuato utilizzando dati di letteratura o generalmente indicati per quella tipologia di prodotto.

È prevista la pubblicazione di atti da parte della Commissione europea che indichino le **tolleranze** accettabili dei valori dichiarati nel caso di controlli ufficiali. Riguarderà anche l'emissione dei requisiti di precisione richiesti nell'espressione "per porzione" o "per unità di acquisto".

Una particolare attenzione viene posta al modo con cui le informazioni vengono riportate, in modo che siano facilmente comprensibili e sufficientemente chiare e non risultino nascoste o comunque limitate o separate da altri elementi grafici o da scritte che possono interferire. Per questo motivo vengono fornite le **dimensioni minime** dei caratteri, la cui parte mediana – altezza della x – è pari o superiore a 1,2 mm (allegato IV).



Qualora la superficie dell'imballaggio sia inferiore a 80 cm², la dimensione minima della x deve essere pari o superiore a 0,9 mm.

Sono previste regole precise relativamente alla collocazione della dichiarazione nutrizionale, in quanto deve essere posizionata nel medesimo **campo visivo** e non suddivisa su diverse parti della confezione; in questo caso sono parte integrante e accompagnano le quantità di elementi nutritivi anche gli indicatori comparativi utili a individuare le proprietà nutrizionali, come ad esempio l'apporto rispetto alla RDA.

Campo visivo. Tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale. Si definisce come campo visivo principale quello più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto; se sono presenti più facce principali, come nel caso di un barattolo cilindrico, la parte principale viene scelta dall'operatore del settore alimentare.

Le indicazioni nutrizionali devono essere presentate in **forma tabulare**, se c'è spazio a sufficienza, con le cifre allineate secondo l'ordine indicato nell'allegato XV. Qualora non sia possibile, è consentito riportare i dati in forma lineare. Possono essere utilizzate **forme diverse** per:

- prodotti preimballati qualora siano ripetute le informazioni nutrizionali sull'alimento
- bevande alcoliche con titolo superiore a 1,2% vol. se viene volontariamente riportato il valore energetico
- alimenti non preimballati se viene riportata volontariamente l'etichettatura nutrizionale.

**Ordine di presentazione degli elementi energetici e nutritivi
(allegato XV Regolamento UE 1169/2011)**

Energia	kJ e kcal
Grassi	g
di cui:	
- acidi grassi saturi	g
- acidi grassi monoinsaturi	g
- acidi grassi polinsaturi	g
Carboidrati	g
di cui:	
- zuccheri	g
- polioli	g
- amido	g
Fibre	g
Proteine	g
Sale	g
Vitamine e sali minerali	Unità nell'allegato XIII, parte A, punto 1

Nei casi in cui il valore energetico o la quantità di sostanze nutritive di un prodotto siano trascurabili, la dichiarazione nutrizionale relativa a questi elementi può essere sostituita dalla menzione ***“contiene quantità trascurabili di ...”***, apposta nelle immediate vicinanze della dichiarazione nutrizionale (se tale dichiarazione è presente). Al momento attuale non sono stabiliti gli ammontare di quantità trascurabili per il valore energetico e per le sostanze nutritive.

È prevista per alcune categorie di alimenti l'**esenzione** dal riportare la dichiarazione nutrizionale, non essendo ritenuta un'informazione decisiva nella scelta del consumatore.

Alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale

Prodotti non trasformati monoingrediente (es. farina, latte) o sola categoria ingredienti (es. miscuglio di legumi)	allegato V
Prodotti trasformati sottoposti unicamente a maturazione (es. formaggio)	allegato V
Acque per uso umano, comprese quelle addizionate di anidride carbonica e/o aromi	allegato V
Piante aromatiche, spezie, loro miscele	allegato V
Sale e succedanei	allegato V
Edulcoranti da tavola	allegato V
Caffè, infusi di erbe e frutta, the ecc.	allegato V

Aceti di fermentazione, anche aromatizzati	allegato V
Aromi, additivi alimentari, coadiuvanti tecnologici, enzimi alimentari	allegato V
Gelatina	allegato V
Composti di gelificazione per confetture	allegato V
Lieviti	allegato V
Gomme da masticare	allegato V
Alimenti confezionati con imballaggi in cui la superficie maggiore è inferiore a 25 cm ²	allegato V
Alimenti confezionati artigianalmente forniti in piccole quantità direttamente dal fabbricante al consumatore o a strutture locali di vendita	allegato V
Bevande alcoliche con contenuto alcolico maggiore a 1,2 % vol.	art.16 par. 4

Inoltre [art. 16 par. 2] viene ribadito che in presenza di confezioni la cui dimensione della superficie maggiore è inferiore a 10 cm² non è pure obbligatorio apporre l'etichetta nutrizionale, a meno che altre norme non lo prevedano.

Per alcune categorie di **bevande alcoliche** con un titolo alcolometrico superiore a 1,2 % vol., attualmente esentate, è previsto all'art. 16 par. 4 c. 2 che entro il 13 dicembre 2014 la Commissione europea effettui degli approfondimenti per chiarire se debba essere mantenuta l'esenzione dall'indicare informazioni relative al valore energetico, oltre all'elenco degli ingredienti: l'attenzione è particolarmente rivolta agli **alcopops**, bevande alcoliche aromatizzate solitamente consumate da un pubblico giovanile. Attualmente per invogliare i produttori di queste bevande a riportare volontariamente le informazioni nutrizionali è prevista all'art. 30 par. 4 la possibilità di dichiarare solo il valore energetico.

Nel caso degli **integratori alimentari** non si applicano le indicazioni previste in questo Regolamento, ma per le informazioni nutrizionali si fa riferimento alla legislazione specifica, secondo quanto previsto dalla Direttiva 2002/46/CE recepita dal D.lgs. 169/2004.

Per i prodotti alimentari preimballati che presentano l'etichettatura nutrizionale [art. 30 par. 3] è possibile **ripetere** sull'alimento o il valore energetico o il valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale. In questo caso è possibile esprimere la quantità di sostanze nutritive e/o la percentuale rispetto alle RDA soltanto per porzione o per unità di consumo. Rimane invece obbligatorio indicare il valore energetico anche per 100 g o 100 ml.

Se l'etichettatura di **alimenti non preimballati** riporta volontariamente una dichiarazione nutrizionale [art. 30 par. 5], è possibile indicare il solo valore energetico oppure accompagnare al valore energetico il quantitativo in grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale. In questo caso è possibile esprimere il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive e/o la percentuale rispetto alle RDA solo per porzione o per unità di consumo.

In aggiunta alle forme di espressione indicate, possono essere utilizzati **forme o simboli grafici oltre a parole o numeri** per presentare il valore energetico e le quantità delle sostanze nutritive purchè siano rispettati i seguenti requisiti:

- non inducano in errore e siano basati su presupposti scientifici accurati
- derivino da un lavoro di consultazione tra più soggetti
- facilitino la comprensione di quanto l'alimento può apportare alla dieta in termini di energia e nutrienti
- sussistano studi scientifici che dimostrino che il consumatore medio comprenda la modalità di presentazione
- si basino su RDA riportate nell'allegato XIII o, in assenza di valori di riferimento, su consolidati pareri scientifici
- siano obiettivi e non discriminatori
- non creino ostacoli alla libera circolazione delle merci.

Gli Stati membri operano quindi un monitoraggio per valutare le forme di presentazione o di espressione supplementari. Esiste la possibilità di interpellare e coinvolgere gli operatori del settore alimentare, invitandoli a comunicare l'uso di sistemi grafici o scritti per consentire una valutazione sia di soddisfacimento dei requisiti di legge sia di efficacia nella comunicazione.

La Commissione europea entro il 13 dicembre 2017 formulerà una relazione sull'impiego di forme supplementari e sul loro impatto sul consumatore, eventualmente proponendo di adottare regole armonizzate.



8. Le menzioni obbligatorie a seconda della destinazione dell'alimento



Il Regolamento all'art. 44 disciplina le disposizioni nazionali per gli **alimenti non preimballati**. Si ricorda che, qualora gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio, oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore, o preimballati per la vendita diretta:

- **è obbligatoria la fornitura dell'indicazione di qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico** elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata
- **non è obbligatoria** la fornitura di altre indicazioni di cui agli articoli 9 e 10, **a meno che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali** che richiedono la fornitura, parziale o totale, di tali indicazioni o loro elementi.

Gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti i mezzi con i quali le indicazioni o loro elementi, come specificato al paragrafo 1, devono essere resi disponibili e, eventualmente, la loro forma di espressione e presentazione.

Gli Stati membri devono comunicare immediatamente alla Commissione europea il testo delle disposizioni di cui al paragrafo 1, lett. b, e al par. 2.

Le indicazioni di seguito riportate, quindi, fanno riferimento a quanto attualmente in vigore in Italia.

8.1 Prodotti preconfezionati destinati al consumatore, ma commercializzati in una fase precedente la vendita al consumatore stesso

Gli alimenti preconfezionati destinati al consumatore, ma commercializzati in una fase precedente la vendita al consumatore, sono prodotti **non etichettati o etichettati solo parzialmente**. L'art. 3, c. 3 del D.lgs. 109/1992 prevede, infatti, che le indicazioni obbligatorie debbano figurare *"sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti alimentari nel momento in cui questi sono posti in vendita al consumatore"*; questa previsione normativa permette di realizzare o di completare l'etichettatura presso il venditore, prima dell'esposizione per la vendita.

Le indicazioni obbligatorie possono figurare [art. 14, c. 5] *"soltanto su un documento commerciale relativo a detti prodotti, se è garantito che tale documento sia unito ai prodotti cui si riferisce al momento della consegna oppure sia stato inviato prima della consegna o contemporaneamente a questa"*, a condizione che sugli imballaggi globali **siano presenti almeno le indicazioni relative alla denominazione di vendita** [art. 3, c. 1, lett. a), **al termine minimo di conservazione o alla data di scadenza**, secondo

i casi (art. 3, c. 1, lett. d) e al **nome e alla sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore** stabilito nell'Unione europea (art. 3, c. 1, lett. e).

8.2 Prodotti venduti alle collettività

Le collettività **sono assimilate al consumatore finale** ad eccezione di alcuni aspetti di seguito precisati. L'art. 14, c. 6 del D.lgs. 109/1992 prevede che si applichino le disposizioni riguardanti i prodotti preconfezionati commercializzati in una fase precedente la vendita al consumatore anche ai *“prodotti alimentari preconfezionati destinati alle collettività per esservi preparati o trasformati o frazionati o somministrati”*. Come già accennato, quindi, sugli imballaggi globali devono essere presenti **almeno le indicazioni relative alle lettere a, d, e, e più precisamente:**

- a) denominazione di vendita
- d) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, secondo i casi
- e) il nome e la sede **del fabbricante o del confezionatore o di un venditore** stabilito nell'Unione europea.

Ciò è consentito a condizione che tutte le altre indicazioni siano reperibili sui documenti commerciali.

8.3 Prodotti venduti sfusi

La disciplina relativa alla vendita di **prodotti sfusi o preincartati** anche se precedentemente preconfezionati è riportata nell'art. 16 del D.lgs. 109/1992 che prescrive i comportamenti che devono essere tenuti dai venditori al dettaglio o dagli artigiani. Questi prodotti devono essere muniti di un apposito **cartello, applicato ai recipienti che li contengono oppure apposto nei comparti in cui sono esposti**.

Le **indicazioni obbligatorie** che devono essere riportate su tale cartello sono:

1. la denominazione di vendita
2. l'elenco degli ingredienti salvo i casi di esenzione
3. le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario
4. la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui al Dpr 187/2001
5. il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume
6. la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati.

Il Decreto del Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato del 20 dicembre 1994 ha individuato degli schemi di realizzazione riguardanti il *“cartello unico, per quanto attiene alla lista degli ingredienti dei prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia”*.

Sono previste specifiche disposizioni con riferimento:

- alle **acque idonee al consumo umano** non preconfezionate e somministrate sfuse nelle collettività (ristoranti, mense, pizzerie ecc.) e in altri esercizi pubblici. Esse devono riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita *“acqua*

potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata" se è stata addizionata di anidride carbonica

- ai **prodotti dolciari preconfezionati**, ma destinati ad essere venduti a pezzo o alla rinfusa, generalmente destinati al consumo subito dopo l'acquisto. Essi possono riportare le indicazioni solamente sul cartello o sul contenitore, purché in modo da essere facilmente visibili e leggibili dall'acquirente.

8.4 Prodotti destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi, agli artigiani

L'art. 17, c. 1 del D.lgs. 109/1992 dispone che *"i prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni nonché i semilavorati non destinati al consumatore devono riportare le menzioni"*:

- 1) la **denominazione di vendita**
- 2) la **quantità netta** o nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale
- 3) il **nome e la sede del responsabile commerciale** stabilito nella Comunità europea
- 4) una dicitura che consenta di identificare il **lotto di appartenenza** del prodotto.

Si ritiene che, a seguito dell'entrata in vigore delle misure sulla rintracciabilità portate dal Regolamento CE 178/2002 e della normativa sugli allergeni introdotta dal D.lgs. 114/2006 (che ha modificato l'articolo del D.lgs. 109/1992), le suddette indicazioni obbligatorie debbano essere integrate dall'**elenco degli ingredienti**.

Queste indicazioni possono essere poste sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su una etichetta o anche sui documenti commerciali.

8.5 Prodotti destinati all'esportazione

I prodotti destinati all'esportazione devono essere etichettati secondo la **normativa vigente nel Paese di destinazione**.

Talvolta gli imballaggi sono richiesti senza etichette poiché il distributore locale si fa carico della relativa etichettatura. Si suggerisce, a salvaguardia del proprio prodotto e della propria immagine commerciale e per prevenire eventuali contestazioni, di indicare sugli imballaggi globali le indicazioni relative a:

- **denominazione di vendita**
- **nome e sede del produttore**
- **termine minimo di conservazione** con almeno giorno e mese oppure data di scadenza.

**Riepilogo dei mezzi di informazione previsti
per le diverse categorie di prodotti**

Categorie di prodotti	Mezzo di informazione previsto
Prodotti preconfezionati	Etichetta
Prodotti venduti sfusi al consumatore finale	Cartello sul punto di vendita
Prodotti destinati alla collettività e a utenti professionali	Documenti commerciali che accompagnano o precedono la consegna della merce
Prodotti destinati all'esportazione	Secondo la normativa vigente nel Paese di destinazione



9. Etichettatura volontaria: indicazioni nutrizionali (nutrition claims) e sulla salute (health claims) previste dal Regolamento CE 1924/2006

Le **informazioni facoltative** presenti sull'etichettatura, sulla presentazione e sulla pubblicità dei prodotti alimentari sono lasciate alla libera scelta degli operatori, ma devono sottostare non solo ai principi portati dall'art. 2 del D.lgs. 109/1992, ma anche a quanto disposto dal **Regolamento CE 1924/2006** (entrato in vigore il 1° luglio 2007).

Il Regolamento CE 1924/2006 è stato modificato/integrato dai seguenti regolamenti:

- Regolamento CE 107/2008
- Regolamento CE 109/2008
- Regolamento UE 116/2010
- Regolamento CE 353/2008 che ha fissato le norme d'attuazione relative alle richieste di autorizzazione delle indicazioni sulla salute
- Regolamento UE 1169/2011
- Regolamento UE 432/2012 relativo alla compilazione di un elenco di indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari, diverse da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini.

Il legislatore UE, constatando la presenza nell'Unione europea di un numero crescente di alimenti aventi un'etichettatura e una pubblicità caratterizzate da indicazioni nutrizionali e sulla salute, ha ritenuto indispensabile disciplinare questa materia, con l'obiettivo di eliminare le eventuali differenze tra le disposizioni nazionali relative a queste indicazioni (la cui presenza impedirebbe la libera circolazione degli alimenti e instaurerebbe condizioni di concorrenza diseguali) e di garantire un elevato livello di tutela dei consumatori, consentendo tra l'altro la presenza solo di **indicazioni basate su prove scientifiche generalmente accettate**.

Il Regolamento in esame può essere inteso dai consumatori come uno **strumento contro la pubblicità ingannevole** e dai produttori come un **mezzo per contrastare la concorrenza sleale**, per **uniformare le disposizioni** presenti negli Stati membri e per **tutelare l'innovazione**. Esso ha determinato il passaggio da un sistema "negativo" ad uno "positivo"; il primo contraddistinto dalla presenza di prescrizioni atte a vietare l'utilizzo di richiami ingannevoli finalizzati a valorizzare particolari caratteristiche dell'alimento possedute anche da altri prodotti similari; altre destinate a non consentire l'attribuzione al prodotto di proprietà e di effetti in realtà inesistenti. I produttori e i loro responsabili marketing, rispettati questi principi, potevano agire liberamente.

Il sistema "positivo", attualmente in vigore, è strutturato invece sulla possibilità di adottare termini o locuzioni, presenti in **liste di indicazioni consentite**, con le relative condizioni d'uso. **Ogni espressione non presente in queste liste è da intendersi come vietata**, se non oggetto di specifica richiesta di autorizzazione all'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA).



<http://www.efsa.europa.eu/it>

9.1 Riferimenti normativi, definizioni ed ambito di applicazione

L'art. 2, par. 2 del Regolamento CE 1924/2006, precisa che per indicazione (*claim*) si intende *“qualunque messaggio o rappresentazione non obbligatorio in base alla legislazione comunitaria o nazionale, comprese le rappresentazioni figurative, grafiche o simboliche in qualsiasi forma, che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari caratteristiche”*. La definizione è certamente molto ampia e si può ritenere che il Regolamento trovi applicazione in tutti gli ambiti della comunicazione commerciale.

L'articolo del Regolamento prosegue definendo **tre diverse tipologie di indicazioni**:

- **indicazione nutrizionale**: *“qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali benefiche, dovute:*
 - a) **all'energia** (valore calorico) che
 - i) *apporta*
 - ii) *apporta a tasso ridotto o accresciuto, o*
 - iii) *non apporta, e/o*
 - b) **alle sostanze nutritive** o di altro tipo che
 - i) *contiene*
 - ii) *contiene in proporzioni ridotte o accresciute, o*
 - iii) *non contiene”*
- **indicazioni sulla salute**: *“qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda l'esistenza di un rapporto tra una categoria di alimenti, un alimento o uno dei suoi componenti e la salute”;*
- **indicazioni relative alla riduzione di un rischio di malattia**: *“qualunque indicazione sulla salute che affermi, suggerisca o sottintenda che il consumo di una categoria di alimenti, di un alimento o di uno dei suoi componenti riduce significativamente un fattore di rischio di sviluppo di una malattia umana”.*

L'art. 1, par. 2 disciplina, invece, **l'ambito di applicazione** del Regolamento che comprende:

- le “indicazioni nutrizionali e sulla salute figuranti in comunicazioni commerciali, sia nell'etichettatura sia nella presentazione o nella pubblicità dei prodotti alimentari forniti al consumatore finale”
- gli alimenti non preconfezionati (compresi i prodotti freschi, quali frutta, verdura o pane) destinati alla vendita al consumatore finale o a servizi di ristorazione di collettività. Nel caso di alimenti confezionati sul luogo di vendita su richiesta dell'acquirente o preconfezionati ai fini della vendita immediata non si attuano le indicazioni portate dall'art. 7 (informazioni nutrizionali) e dall'art. 10, par. 2, lett. a e b
- i prodotti alimentari destinati a ristoranti, ospedali, scuole, mense e servizi analoghi di ristorazione di collettività.

Qualora una denominazione commerciale, una denominazione di fantasia o un marchio possano essere intesi come un'indicazione nutrizionale o sulla salute [art. 1, par. 3], questi possono essere utilizzati senza essere soggetti alle procedure di autorizzazione previste dal Regolamento, a condizione che l'etichettatura, la presentazione o la

pubblicità rechi anche una corrispondente indicazione nutrizionale o sulla salute conforme al disposto del Regolamento in esame. L'art. 28 dispone, poi, delle misure transitorie precisando che *"i prodotti recanti denominazioni commerciali o marchi di fabbrica esistenti anteriormente al 1° gennaio 2005 e non conformi al presente Regolamento **possono continuare ad essere commercializzati fino al 19 gennaio 2022**. Trascorso tale periodo, si applicano le disposizioni del presente Regolamento"*.

Nel caso, invece, di denominazioni tradizionalmente utilizzate per indicare le peculiarità di una categoria di alimenti o di bevande che potrebbero avere un effetto sulla salute umana (descrittori generici quali biscotto digestivo, pastiglie per la tosse ecc.) è prevista una particolare procedura che implica che la richiesta di autorizzazione sia inoltrata all'autorità competente dello Stato membro che, a sua volta, la trasmette alla Commissione europea per una pronuncia.

I prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare, le acque minerali naturali, le acque destinate al consumo umano e gli integratori alimentari sono oggetto di specifiche discipline verticali e, pertanto, sono esclusi dal campo di applicazione del Regolamento CE 1924/2006.

9.2 Principi generali e condizioni specifiche per l'utilizzo dei claims

Il Regolamento stabilisce dei principi a carattere generale, applicabili a tutte le informazioni, e delle indicazioni specifiche, da aggiungersi alle prime e che variano a seconda che si tratti di un'**indicazione nutrizionale o di un'indicazione sulla salute**. Queste ultime si dividono in *"indicazioni sulla salute **diverse** da quelle che si riferiscono alla riduzione del rischio di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini"* e in *"indicazioni sulla riduzione dei rischi di malattia ed indicazioni che si riferiscono allo sviluppo ed alla salute dei bambini"*.

Per poter inserire un'indicazione nutrizionale o sulla salute, il Regolamento contempla una serie di **indicazioni che non possono essere date e un elenco di condizioni che devono essere tassativamente rispettate**.

Con riferimento alla prime, l'art. 3 stabilisce, fatto salvo quanto disposto dalle Direttive 2000/13/CE, Etichettatura dei prodotti alimentari preconfezionati, abrogata dal Regolamento UE 1169/2011, e 2006/114/CE, Pubblicità ingannevole e comparativa, che le indicazioni nutrizionali e sulla salute non possono:

- essere false, ambigue o fuorvianti
- dare adito a dubbi sulla sicurezza e/o sulla adeguatezza nutrizionale di altri alimenti
- incoraggiare o tollerare il consumo eccessivo di un elemento
- affermare, suggerire o sottintendere che una dieta equilibrata e varia non possa in generale fornire quantità adeguate di tutte le sostanze nutritive. Nel caso di sostanze nutritive che una dieta varia ed equilibrata non possa fornirne in quantità sufficienti
- fare riferimento a cambiamenti delle funzioni corporee che potrebbero suscitare o sfruttare timori nel consumatore, sia mediante il testo scritto sia mediante rappresentazioni figurative, grafiche o simboliche.

L'art. 4 prevede le condizioni per l'uso delle indicazioni nutrizionali e sulla salute: la Commissione europea, sulla base di un parere dell'EFSA e sentite le rappresentanze degli Stati membri, ha stabilito i **profili nutrizionali specifici**, comprese le esenzioni cui devono attenersi gli alimenti o talune categorie di alimenti. I profili sono uno strumento per stabilire se un prodotto è idoneo a riportare in etichetta un messaggio nutrizionale o salutistico.

Obiettivo dell'applicazione dei **profili nutrizionali** è quello di evitare situazioni in cui l'uso di indicazioni nutrizionali o sulla salute nascondano il valore nutrizionale complessivo di un dato alimento con la possibile conseguenza di sviare il consumatore che tenta di effettuare scelte nel quadro di una dieta equilibrata. Gli alimenti promossi mediante tali indicazioni potrebbero essere percepiti dal consumatore come portatori di un vantaggio nutrizionale, fisiologico o per la salute rispetto ad altri prodotti simili o diversi privi di indicazioni.

L'art. 5, invece, specifica che l'impiego delle indicazioni nutrizionali e sulla salute è permesso soltanto se sono rispettate le seguenti **condizioni**:

- a) si è dimostrato che la presenza, l'assenza o il contenuto ridotto in un alimento o categoria di alimenti di una sostanza nutritiva o di altro tipo rispetto alla quale è fornita l'indicazione ha un **effetto nutrizionale o fisiologico benefico, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate**
- b) la sostanza nutritiva o di altro tipo rispetto alla quale è fornita l'indicazione:
 - i) è contenuta nel prodotto finale in una **quantità significativa** ai sensi della legislazione comunitaria o, in mancanza di tali regole, in quantità tale da produrre l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate, oppure
 - ii) **non è presente o è presente in quantità ridotta**, in modo da produrre l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate
- c) se del caso, la sostanza nutritiva o di altro tipo per la quale è fornita l'indicazione si trova in una **forma utilizzabile dall'organismo**
- d) la quantità del prodotto tale da poter essere ragionevolmente consumata fornisce una quantità significativa della sostanza nutritiva o di altro tipo cui si riferisce l'indicazione, ai sensi della legislazione comunitaria o, in mancanza di tali regole, una quantità tale da produrre l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate
- e) la conformità con le condizioni specifiche di cui al capo III (indicazioni nutrizionali) o IV (indicazioni sulla salute), secondo il caso.

È consentito l'utilizzo di indicazioni nutrizionali e sulla salute soltanto se ci si può aspettare che il **consumatore medio** comprenda gli effetti benefici secondo la formulazione dell'indicazione. Tali indicazioni, inoltre, si riferiscono agli alimenti pronti per essere consumati secondo le istruzioni del fabbricante.

L'operatore del settore alimentare deve, inoltre, dimostrare scientificamente la fondatezza dell'indicazione e le Autorità competenti degli Stati membri possono chiedere a lui o a chi immette il prodotto sul mercato di presentare tutti gli elementi e i dati pertinenti comprovanti il rispetto del presente Regolamento [art. 6].

L'art. 7 statuisce che l'utilizzo di indicazioni nutrizionali o sulla salute comporti l'obbligo dell'etichettatura nutrizionale secondo quanto disposto dalla Direttiva 90/496/CEE, recepita in Italia dal D.lgs. 77/1993.



Il Regolamento UE 1169/2011 ha abrogato la Direttiva 90/456/CEE e ha modificato il Regolamento CE 1924/2006 sostituendo il testo del sopra citato art. 7.

Nello specifico, l'art. 7 prevede ora che *"l'etichettatura nutrizionale dei prodotti sui quali è formulata un'indicazione nutrizionale e/o sulla salute è obbligatoria, ad eccezione della pubblicità generica"*. Le informazioni da fornire consistono in quanto specificato all'art. 30, par. 1, del Regolamento UE 1169/2011. Qualora sia formulata un'indicazione nutrizionale e/o sulla salute per una sostanza nutritiva di cui all'art. 30, par. 2, del Regolamento UE 1169/2011, la quantità di detta sostanza nutritiva è dichiarata in conformità degli articoli da 31 a 34 di tale Regolamento. *"La quantità della sostanza cui fa riferimento un'indicazione nutrizionale o sulla salute che non figura nell'etichettatura nutrizionale è indicata nello stesso campo visivo dell'etichettatura nutrizionale ed è espressa a norma degli articoli 31, 32 e 33 del Regolamento UE 1169/2011. Le unità di misura utilizzate per esprimere la quantità della sostanza sono appropriate alle singole sostanze interessate"*.

Si ricorda che dal 13 dicembre 2016, il Regolamento UE 1169/2011 renderà obbligatoria l'etichettatura nutrizionale indipendentemente dal fatto che siano presenti indicazioni nutrizionali o sulla salute.

9.2.1 Indicazioni nutrizionali e relative condizioni di applicazione così come previste dall'allegato del Regolamento CE 1924/2006

L'art. 8 del Regolamento CE 1924/2006 precisa che le indicazioni nutrizionali sono consentite solo se rispettose dei dettami dello stesso e comprese nell'allegato ripreso nella seguente tabella. È da intendersi che le indicazioni in **esame non possono essere sostituite da indicazioni equivalenti (che abbiano cioè lo stesso significato per il consumatore medio) qualora non siano rispettati i requisiti previsti dall'allegato.**

Indicazioni nutrizionali e relative condizioni di applicazione

A basso contenuto calorico	Se il prodotto contiene non più di 40 kcal (170 kJ)/100 g per i solidi o più di 20 kcal (80 kJ)/100 ml per i liquidi . Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 4 kcal (17 kJ)/dose unitaria, equivalente a 6 g di zucchero (circa un cucchiaino)
A ridotto contenuto calorico	Se il valore energetico è ridotto di almeno il 30% , con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione nel valore energetico totale dell'alimento
Senza calorie	Se il prodotto contiene non più di 4 kcal (17 kJ)/100 ml . Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 0,4 kcal (1,7 kJ)/dose unitaria equivalente a 6 g di zucchero (circa un cucchiaino)
A basso contenuto di grassi	Se il prodotto contiene non più di 3 g di grassi per 100 g per i solidi o 1,5 g di grassi per 100 ml per i liquidi (1,8 g di grassi per 100 ml nel caso del latte parzialmente scremato)
Senza grassi	L'indicazione che un alimento è senza grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml . Le indicazioni con la dicitura "X% senza grassi" sono tuttavia proibite
A basso contenuto di grassi saturi	Se la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans contenuti nel prodotto non supera 1,5 g/100 g per i solidi o 0,75 g/100 ml per i liquidi ; in entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non può corrispondere a più del 10% dell'apporto energetico
Senza grassi saturi	Se la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non supera 0,1 g di grassi saturi per 100 g o 100 ml
A basso contenuto di zuccheri	Se il prodotto contiene non più di 5 g di zuccheri per 100 g per i solidi o 2,5 g di zuccheri per 100 ml per i liquidi
Senza zuccheri	Se il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml
Senza zuccheri aggiunti	Se il prodotto non contiene mono o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti . Se l'alimento contiene naturalmente zuccheri, l'indicazione seguente deve figurare sull'etichetta: "contiene naturalmente zuccheri"
A basso contenuto di sodio/sale	Se il prodotto contiene non più di 0,12 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml . Per le acque diverse dalle acque minerali naturali che rientrano nel campo di applicazione della Direttiva 80/777/CEE, questo valore non deve superare 2 mg di sodio per 100 ml



A bassissimo contenuto di sodio/sale	Se il prodotto contiene non più di 0,04 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml . Tale indicazione non è utilizzata per le acque minerali naturali o per altre acque
Senza sodio o senza sale	Se il prodotto contiene non più di 0,005 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g
Fonte di fibre	Se il prodotto contiene almeno 3 g di fibre per 100 g o almeno 1,5 g di fibre per 100 kcal
Ad alto contenuto di fibre	Se il prodotto contiene almeno 6 g di fibre per 100 g o almeno 3 g di fibre per 100 kcal
Fonte di proteine	Se almeno il 12% del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine
Ad alto contenuto di proteine	Se almeno il 20% del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine
Fonte di [nome della o delle vitamine] e/o [nome del o dei minerali]	Se il prodotto contiene almeno una quantità significativa di cui all'allegato della Direttiva 90/496/CEE o una quantità prevista dalle deroghe di cui all'art. 6 del Regolamento CE 1925/2006 sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune sostanze di altro tipo agli alimenti
Ad alto contenuto di [nome della o delle vitamine] e/o [nome del o dei minerali]	Se il prodotto contiene almeno due volte il valore di una fonte naturale di "[nome della o delle vitamine] e/o [nome del o dei minerali]"
Contiene [nome della sostanza nutritiva o di altro tipo]	L'indicazione che un alimento contiene una sostanza nutritiva o di altro tipo, per cui non sono stabilite condizioni specifiche nel presente Regolamento, e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto è conforme a tutte le disposizioni applicabili del presente Regolamento , in particolare all'art. 5. Per le vitamine e i minerali si applicano le condizioni dell'indicazione "fonte di"
A tasso accresciuto di [nome della sostanza nutritiva]	L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive, diverse dalle vitamine e dai minerali, è stato accresciuto è consentita solo se il prodotto è conforme alle condizioni stabilite per l'indicazione "fonte di" e l'aumento del contenuto è pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile
A tasso ridotto di [nome della sostanza nutritiva]	Se la riduzione del contenuto è pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile , ad eccezione dei micronutrienti, per i quali è accettabile una differenza del 10% nei valori di riferimento di cui alla Direttiva 90/496/CEE, e del sodio o del valore equivalente del sale, per i quali è accettabile una differenza del 25%
Leggero/Light	Stesse condizioni fissate per il termine "ridotto"; l'indicazione è inoltre accompagnata da una specificazione delle caratteristiche che rendono il prodotto "leggero" o "light"



Naturalmente/ Naturale	Se un alimento soddisfa in natura le condizioni stabilite dal presente allegato per l'impiego di un'indicazione nutrizionale, il termine "naturalmente/naturale" può essere inserito all'inizio dell'indicazione
Fonte di acidi grassi omega-3	Se il prodotto contiene almeno 0,3 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal oppure almeno 40 mg della somma di acido eicosapentanoico e acido docosaesaenoico per 100 g e per 100 kcal.
Ricco di acidi grassi omega-3	Se il prodotto contiene almeno 0,6 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal oppure almeno 80 mg della somma di acido eicosapentanoico e acido docosaesaenoico per 100 g e per 100 kcal
Ricco di grassi monoinsaturi	Se almeno il 45 % degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi monoinsaturi e a condizione che i grassi monoinsaturi apportino oltre il 20 % del valore energetico del prodotto
Ricco di grassi polinsaturi	Se almeno il 45 % degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi polinsaturi e a condizione che i grassi polinsaturi apportino oltre il 20 % del valore energetico del prodotto
Ricco di grassi insaturi	Se almeno il 70 % degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano da grassi insaturi e a condizione che i grassi insaturi apportino oltre il 20 % del valore energetico del prodotto

Attualmente sono previste 29 indicazioni nutrizionali, ma questo numero potrebbe variare in quanto l'art. 25 indica la procedura per aggiornare questo elenco. **Le indicazioni nutrizionali non esplicitamente previste nell'allegato non sono ammesse.**

L'art. 9 specifica che **sono ammissibili indicazioni nutrizionali comparative a condizione che il confronto sia effettuato tra alimenti della stessa categoria e nella stessa quantità.**

9.2.2 Indicazioni sulla salute

Le indicazioni sulla salute **sono, in linea di principio, vietate.** Esse, tuttavia possono essere consentite qualora rispondano ai "principi generali" riassunti nel precedente paragrafo, rispettino i "requisiti specifici" previsti dall'art. 10, siano autorizzate e compaiano nell'elenco delle indicazioni autorizzate.

I requisiti specifici sono previsti dall'art. 10, c. 2: **le indicazioni sulla salute sono consentite solo se nell'etichettatura** (o in mancanza di quest'ultima, nella presentazione o nella pubblicità) vi sia:

- una dicitura che richiama l'importanza di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano
- l'indicazione della quantità dell'alimento e delle modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto benefico indicato

- eventualmente l'indicazione relativa alle persone che dovrebbero evitare di consumare l'alimento
- un'appropriata avvertenza per i prodotti che potrebbero presentare un rischio per la salute se consumati in quantità eccessive.

Non sono permesse le indicazioni sulla salute (art. 12) che:

- a) suggeriscono che la salute potrebbe risultare compromessa dal mancato consumo dell'alimento
- b) fanno riferimento alla percentuale o all'entità della perdita di peso
- c) fanno riferimento al parere di un singolo medico o altro operatore sanitario.

Con riferimento all'art. 11 *"associazioni nazionali di professionisti dei settori della medicina, della nutrizione e della dietetica e associazioni di volontariato"*, il Regolamento rinvia alle pertinenti normative nazionali, non essendoci specifiche norme della UE in materia. **Federalimentare ricorda che la normativa alimentare italiana non prevede il richiamo a raccomandazioni o avalli dei succitati enti e, pertanto, questi riferimenti sono da considerarsi inammissibili.**

Il Regolamento CE 1924/2006 riconosce, quindi, che taluni alimenti possano contribuire al miglioramento e alla conservazione della salute svolgendo pertanto un effettivo ruolo nella gestione di taluni fattori di rischio di una malattia.

Le indicazioni sulla salute sono di due tipi:

1. indicazioni sulla salute diverse da quelle che si riferiscono alla riduzione del rischio di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini (art. 13)
2. indicazioni sulla riduzione dei rischi di malattia e indicazioni che si riferiscono allo sviluppo e alla salute dei bambini [art. 14].

1. Le indicazioni sulla salute diverse da quelle che si riferiscono alla riduzione del rischio di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini devono essere fondate su prove scientifiche generalmente accettate e devono essere ben comprese dal consumatore medio. Esse descrivono o fanno riferimento ai tre seguenti elementi [art. 13, par. 1]:

- il ruolo di una sostanza nutritiva o di altro tipo per la crescita, lo sviluppo e le funzioni dell'organismo, oppure
- funzioni psicologiche e comportamentali, oppure
- fatta salva la Direttiva 96/8/CE, il dimagrimento o il controllo del peso oppure la riduzione dello stimolo della fame o un maggiore senso di sazietà o la riduzione dell'energia apportata dal regime alimentare.

Solo 6 anni dopo il Regolamento CE 1924/2006, è stato pubblicato il **Regolamento UE 432/2012** relativo alla compilazione di un elenco di indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari, diverse da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini.

Il corpusso allegato del Regolamento UE 432/2012 fornisce un primo elenco di indicazioni sulla salute, specificando per ciascuna le seguenti informazioni:

- sostanza nutritiva, sostanza di altro tipo, alimento o categoria di alimenti
- indicazione
- condizioni d'uso dell'indicazione
- condizioni e/o restrizioni d'uso dell'alimento e/o dicitura o avvertenza supplementare
- numero dell'EFSA Journal
- numero delle pertinenti voci nell'elenco consolidato sottoposto alla valutazione dell'EFSA.

Si tratta di **222 health claims** e tutte le indicazioni che non compaiono nel citato allegato dovranno essere tolte dal mercato entro il 14 dicembre 2012.

L'elenco dei claims (approvati e non autorizzati) è consultabile all'indirizzo:



<http://ec.europa.eu/nuhclaims>

[selezionare EU Register of nutrition and health claims]

Il decimo e l'undicesimo Considerando del Regolamento 432/2012 precisano che *“tra le indicazioni presentate per essere sottoposte a valutazione, la Commissione ne ha individuate diverse riguardanti gli effetti delle sostanze provenienti da piante o da erbe, comunemente denominate sostanze «botaniche», la cui valutazione scientifica non è stata ancora completata dall'Autorità. Vi sono inoltre diverse indicazioni sulla salute per le quali si rende necessaria una ulteriore valutazione prima che la Commissione possa vagliarne l'inclusione o meno nell'elenco delle indicazioni consentite, così come vi sono indicazioni, già valutate, per le quali, a causa di altri fattori, il relativo esame non può essere completato dalla Commissione in questo momento.*

Le indicazioni la cui valutazione da parte dell'Autorità o il cui esame da parte della Commissione non sono stati ancora completati saranno pubblicate sul sito della Commissione



http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/index_en.htm

e possono continuare a essere utilizzate a norma delle disposizioni di cui all'art. 28, par. 5 e 6, del Regolamento CE n. 1924/2006”.

2. Le indicazioni sulla riduzione dei rischi di malattia e indicazioni che si riferiscono allo sviluppo ed alla salute dei bambini sono previste in parziale deroga dell'art. 2, c. 1, lett. b della Direttiva 2000/13/CE, che statuisce che l'etichettatura e le relative modalità di realizzazione non devono né attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, a curare o a guarire una malattia umana, né fare cenno a tali proprietà (fatte salve le disposizioni comunitarie applicabili alle acque minerali naturali ed ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare).

Il Regolamento in esame, in deroga a quanto disposto dalla normativa UE citata, stabilisce che possono essere fornite indicazioni inerenti la riduzione dei rischi di una

malattia e informazioni che si riferiscono allo sviluppo e alla salute dei bambini qualora queste compaiano in un apposito elenco predisposto dalla UE. Per essere ricompreso nell'elenco, il claim deve seguire la procedura prevista dal Regolamento in oggetto e deve essere corredato da tutte le indicazioni necessarie per il suo utilizzo (art. 14). Tale elenco non è ancora stato pubblicato.

In aggiunta ai "principi generali" e ai suddetti requisiti specifici, l'etichettatura deve riportare una frase indicante che la malattia cui l'indicazione fa riferimento è dovuta a molteplici fattori di rischio e che l'intervento su uno di questi fattori può anche non avere un effetto benefico (art. 14, c. 2). Si rinvia agli artt. 15, 16 e 17 del Regolamento per l'esame della procedura per l'autorizzazione delle indicazioni sulla riduzione del rischio di malattia e di quelle relative allo sviluppo e alla salute dei bambini.



10. Altre indicazioni presenti in etichetta

10.1 I marchi

Secondo l'Organizzazione Mondiale della Proprietà Intellettuale (WIPO – World Intellectual Property Organization), il marchio è *“un segno che permette di distinguere i prodotti o i servizi, prodotti o distribuiti da un'impresa, da quelli delle altre imprese. In generale qualunque parola, lettera, numero, disegno, forma, colore, logotipo, etichetta o combinazione di questi segni aventi carattere distintivo ed utilizzato per contraddistinguere prodotti o servizi, è suscettibile di essere considerata un marchio”*. Il marchio pertanto permette ai consumatori di identificare un prodotto o un servizio di una determinata impresa in modo tale da consentire una facile distinzione da prodotti simili o identici di altre imprese.

Questi segni **differenziano**, in qualche modo, **un prodotto o un servizio da quelli già presenti sul mercato** e non possono essere costituiti da denominazioni generiche, non devono essere stati già utilizzati come marchio o insegna da altri operatori per prodotti simili e devono essere leciti.

Tra le diverse tipologie di marchi esistenti, una possibile classificazione è quella proposta dalla WIPO. Essa identifica le seguenti categorie:

- **marchi aziendali**: marchi usati per distinguere i prodotti di una data impresa (trademarks) ed i servizi forniti (service marks)
- **marchi collettivi**: marchi usati per distinguere i prodotti o i servizi forniti dai membri di un'associazione
- **marchi certificativi**: marchi usati per distinguere prodotti o servizi corrispondenti ad una certa serie di standards e certificati da un ente certificatore
- **marchi rinomati**: marchi che sono considerati notoriamente conosciuti sul mercato e che, come tali, beneficiano di un più elevato grado di protezione.

Per ulteriori informazioni, è possibile scaricare una guida sull'uso dei marchi dal sito:



http://www.wipo.int/freepublications/it/sme/900/wipo_pub_900.pdf

Un'ulteriore tipologia di marchio particolarmente diffusa è il **marchio collettivo**, che **garantisce l'origine, la natura o la qualità di determinati prodotti o servizi**. La registrazione di tale marchio è eseguita da quei soggetti (ad esempio associazioni, consorzi, enti pubblici e privati) che, svolgendo funzioni di garanzia, hanno la facoltà di concedere l'uso del marchio stesso a produttori o commercianti qualora, nel rispetto dei requisiti, ne facciano richiesta.

Per ulteriori informazioni, è possibile scaricare la Guida **Uso dei marchi collettivi geografici: i problemi pratici e interpretativi**, dal sito:



<http://www.unioncamere.gov.it>

[selezionare Promozione delle economie locali/ Agroalimentare]

I marchi collettivi possono essere classificati in base all'obiettivo perseguito con il loro rilascio:

- **marchi di origine**, allorché si desidera identificare la provenienza geografica del prodotto
- **marchi di qualità**, nel caso in cui il prodotto contrassegnato abbia determinate caratteristiche qualitative
- **marchi di materie prime o di trattamento**, qualora si voglia identificare un prodotto fabbricato con determinate materie prime o secondo un certo processo produttivo
- **marchi corporativi**, per beni realizzati da produttori aderenti ad associazioni o enti.

Alla luce delle informazioni sopra riportate, il marchio aziendale identifica i beni prodotti da una singola impresa ed è frequentemente messo in risalto in etichetta poiché dall'immagine che l'azienda riesce a evocare nel consumatore dipende in modo considerevole il successo commerciale del prodotto. A differenza di quello collettivo, però, non offre alcun tipo di garanzia se non quella derivante dal prestigio dell'azienda.

10.1.1 Marca commerciale o Private label

La marca commerciale definisce tutti quei prodotti o servizi proposti al consumatore con un marchio o con un nome o altro segno di proprietà del distributore oppure, più raramente, senza alcuna indicazione, evitando di utilizzare il nome o il marchio dell'azienda produttrice.

Al fine di rispondere alle diverse esigenze dei consumatori, la maggior parte delle aziende di distribuzione offre linee di prodotti ampie e diversificate, contraddistinte da specifici segni, che possono essere schematizzate nel modo seguente:

- **marca-insegna**, prodotti di qualità equivalente a quella del prodotto leader, ma offerti a prezzi più bassi (del 15-20%)
- **marchi premium**, qualità e prezzo più elevati del prodotto leader (ad esempio prodotti tipici, regionali)
- **linee biologiche ed ecologiche** (che possono essere fatte rientrare nella gamma premium)
- **primi prezzi**, qualità inferiore rispetto alle marche nazionali, a un prezzo più basso del 30-40%.

La marca commerciale è un ottimo strumento di concorrenza orizzontale che le imprese di distribuzione utilizzano per diversificare l'offerta, aumentare i margini di profitto, diminuire i prezzi al consumo e migliorare la percezione della propria immagine. Con la sua apposizione, il distributore diventa attivo nell'interazione con il consumatore, sostituendo il produttore nel fornire informazioni e nel garantire i prodotti.

Con tali strumenti nella fase di acquisto, il consumatore potrà riconoscere facilmente la linea di prodotti più economici da quella ad elevato livello qualitativo o, ancora, avrà l'opzione di scelta tra prodotti legati alla tradizione e altri più vicini alle comuni abitudini alimentari, con l'ausilio del distributore in qualità di garante.

10.1.2 Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP)

Alcuni prodotti agroalimentari italiani sono caratterizzati dal legame con il territorio in cui vengono svolte le diverse fasi della produzione: sono conosciuti come prodotti "tipici" e sono il risultato delle sapienze artigianali, delle strutture sociali e culturali, nonché delle condizioni climatiche del luogo da cui provengono.

La tutela e la valorizzazione della suddetta tradizione della tipicità delle produzioni agroalimentari in ambito UE, sia per i Paesi membri sia per i Paesi terzi, è garantita dal Regolamento CE 510/2006, inerente le denominazioni di origine nel settore dei prodotti agroalimentari (esclusi vini e bevande spiritose). Questo, pur abrogando il vecchio Regolamento (Regolamento CE 2081/1992), lascia immutato il significato della denominazione di origine e dell'indicazione geografica.

In particolare, il Regolamento CE 510/2006 definisce la **denominazione di origine** come *"il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata"* (art. 2, par. 1).

L'**indicazione geografica** è definita, invece, come *"il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata"* (art. 2, par. 1).

Per la denominazione di origine è quindi previsto che tutte le fasi del ciclo di produzione avvengano nell'area determinata (principio dell'additività), mentre per l'indicazione geografica è sufficiente che anche una sola delle fasi del processo produttivo sia effettuata nell'area determinata (principio dell'alternatività).

Dopo aver ribadito l'importanza della valorizzazione dei prodotti agricoli e agroalimentari in base all'origine geografica, della salvaguardia dei produttori di zone svantaggiate o periferiche, del miglioramento dei redditi degli agricoltori, il legislatore dell'UE rimarca la necessità di tutelare il consumatore in termini sia di garanzia della provenienza e della qualità del prodotto, sia di chiarezza delle informazioni fornite. Particolari disposizioni vengono dettate per quei prodotti agricoli e alimentari che presentano peculiarità determinate dall'appartenenza a specifiche zone geografiche, da cui **l'obbligatorietà di riportare simboli e diciture in etichetta** al fine di consentire una più facile conoscenza e una più diretta individuazione delle denominazioni da parte del consumatore.

In etichetta devono quindi essere inserite:

- le diciture "Denominazione di Origine Protetta" o "Indicazione Geografica Protetta"
- la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Regolamento CE 510/2006"
- il logo DOP o IGP, ai sensi del Regolamento CE 628/2008
- i termini e gli acronimi delle attestazioni d'origine che variano secondo il mercato di commercializzazione e, conseguentemente, in base alle espressioni linguistiche del Paese di cui il mercato fa parte.

Possono essere indicati, inoltre, il logo del prodotto o del consorzio dei produttori, il riferimento al Regolamento dell'UE di approvazione dell'attestazione, il nome dell'organismo di controllo eventualmente seguito dalla dicitura *"Autorizzato dal Mipaaf con D.m. del ..."*. Altre indicazioni da riportare in etichetta possono essere previste dal disciplinare di produzione del prodotto a denominazione. I prodotti italiani che hanno ottenuto il riconoscimento europeo sono attualmente 244 (154 DOP e 90 IGP).

10.1.3 Specialità Tradizionale Garantita (STG)

La Specialità Tradizionale Garantita è quel *"prodotto agricolo o alimentare tradizionale la cui specificità è riconosciuta dalla Comunità"* attraverso la registrazione in conformità al Regolamento CE 509/2006, che ha abrogato il Regolamento CE 2082/1992.

Il Regolamento definisce la specificità come *“l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria”* (art. 2, par. 1). Il termine “tradizionale” indica invece *“un uso sul mercato comunitario attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale, questo periodo di tempo dovrebbe essere quello generalmente attribuito ad una generazione umana, cioè almeno 25 anni”* (art. 2, par. 1).

Rispetto al Regolamento CE 2082/1992, la nuova normativa elimina il concetto di Attestazione di Specificità e definisce il termine “tradizionale” al fine di rendere più esplicito e più facilmente individuabile agli occhi dei produttori e dei consumatori il significato di STG.

Una STG può essere registrata con riserva del nome (in tal caso il nome non può più essere utilizzato nell'etichettatura di prodotti agricoli o alimentari analoghi, che non corrispondono al disciplinare registrato), o “senza riserva” del nome (in tal caso, l'utilizzo del nome è accompagnato dall'indicazione “specialità tradizionale garantita”, dall'abbreviazione “STG” o dal relativo simbolo comunitario solo se il produttore rispetta il disciplinare registrato). La riserva può essere richiesta solo se il nome non è già utilizzato legittimamente, notoriamente e in modo economicamente significativo per prodotti agricoli o alimentari analoghi.

Ad oggi in Europa si contano 37 STG, di cui due in Italia: la Mozzarella e la Pizza napoletana.

Loghi DOP, IGP e STG

I termini e gli acronimi di denominazione d'origine protetta e di indicazione geografica protetta nelle lingue dei diversi Paesi UE sono contenuti nel Regolamento CE 1898/2006 [allegato V] e successive modifiche.



10.2 L'etichettatura ambientale (simboli e pittogrammi)

Le informazioni di carattere ambientale dell'etichetta di un prodotto alimentare riguardano la corretta gestione del rifiuto che deriverà dall'imballaggio del prodotto in esso confezionato.

Già con la **Direttiva 1994/62/CE** sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio (recepita in Italia con il D.lgs. 22/1997, meglio conosciuto come "Decreto Ronchi", oggi abrogato) è stato introdotto il **concetto di prevenzione** e sono stati imposti agli Stati membri **obiettivi di recupero per gli imballaggi**, cercando di conciliare le necessità economiche e di mercato con le problematiche ambientali. La Direttiva considera infatti *"essenziale che tutte le parti coinvolte nella produzione, nell'uso, nell'importazione e nella distribuzione degli imballaggi [...] diventino più consapevoli dell'incidenza degli imballaggi nella produzione di rifiuti"*.

A questo proposito, la **Direttiva 2004/12/CE**, che ha modificato ed aggiornato la precedente Direttiva 94/62 e che è stata recepita in Italia dal **D.lgs. 152/2006 tutt'ora in vigore**, ha fatto un ulteriore passo in avanti verso il conseguimento degli obiettivi di recupero degli imballaggi, imponendo a tale proposito agli Stati membri di adottare *"opportune misure affinché gli utenti di imballaggi, compresi in particolare i consumatori, ottengano informazioni necessarie circa:*

- *i sistemi di restituzione, raccolta e di recupero disponibili*
- *il loro ruolo nel processo di riutilizzazione, di recupero e riciclaggio degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio*
- *il significato dei marchi apposti sugli imballaggi quali si presentano sul mercato"*.

L'Unione europea riconosce quindi il ruolo attivo degli utenti come ultimo anello di una catena di prevenzione qualitativa e quantitativa dei rifiuti da imballaggio. Infatti, senza la consapevolezza del consumatore finale qualsiasi iniziativa compiuta a monte dalle aziende produttrici o utilizzatrici di imballaggi, dai Comuni, dal Conai e dagli altri Consorzi di filiera coinvolti nella realizzazione delle strategie di prevenzione richieste, risulterebbe inefficace. Lo strumento più immediato per raggiungere il consumatore finale è l'etichettatura ambientale, ma relativamente a questo aspetto il D.lgs. 152/2006 rimanda ad un provvedimento ministeriale non ancora emanato.

Ad oggi **non esiste obbligo cogente di etichettatura ambientale** per i materiali di imballaggio da parte degli operatori del settore (siano essi produttori o utilizzatori): **l'etichettatura ambientale rimane una scelta volontaria**.

Qualora gli operatori decidano di apporre un simbolo o un'etichetta sull'imballaggio, devono in prima battuta seguire il sistema di identificazione europeo riportato negli allegati dall' I al VII della Decisione 1997/129/CE di seguito rappresentati: si tratta di un codice alfa-numerico che fornisce unicamente informazioni sulla tipologia del materiale.

Sistema europeo di identificazione dei materiali da imballaggio

Materiali	Abbreviazione	Numerazione
Allegato I Sistema di numerazione e abbreviazione per la plastica		
Polietilentereftalato	PET	1
Polietilene ad alta densità	HDPE	2
Cloruro di polivinile	PVC	3
Polietilene a bassa densità	LDPE	4
Polipropilene	PP	5
Polistirolo	PS	6
Allegato II Sistema di numerazione e abbreviazione per la carta e il cartone		
Cartone ondulato	PAP	20
Cartone non ondulato	PAP	21
Carta	PAP	22
Allegato III Sistema di numerazione e abbreviazione per i metalli		
Acciaio	FE	40
Alluminio	ALU	41
Allegato IV Sistema di numerazione e abbreviazione per i materiali in legno		
Legno	FOR	50
Sughero	FOR	51
Allegato V Sistema di numerazione e abbreviazione per i materiali tessili		
Cotone	TEX	60
Juta	TEX	61
Allegato VI Sistema di numerazione e abbreviazione per il vetro		
Vetro incolore	GL	70
Vetro verde	GL	71
Vetro marrone	GL	72
Allegato VII Sistema di numerazione e abbreviazione per i composti		
Carta e cartone/metalli vari		80
Carta e cartone/plastica		81
Carta e cartone/alluminio		82
Carta e cartone/latta		83
Carta e cartone/plastica/alluminio		84
Carta e cartone/ plastica/ alluminio/latta		85
Plastica/alluminio		90
Plastica/latta		91
Plastica/metalli vari		92
Vetro/plastica		95
Vetro/alluminio		96
Vetro/latta		97
Vetro/metalli vari		98

Volendo poi fare un passo in avanti, al codice alfa-numerico stabilito dalla Decisione è possibile associare un **simbolo grafico**. In questo caso devono essere seguiti i riferimenti stabiliti da apposite norme tecniche elaborate dagli Enti di Normazione internazionali (ISO), europei (CEN) o nazionali (UNI per l'Italia, DIN per la Germania, AFNOR per la Francia ecc.).

Elenchi di **norme europee armonizzate** sono consultabili sul sito:



<http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards>

I riferimenti delle norme tecniche italiane e delle versioni in lingua italiana delle norme tecniche europee possono essere reperiti sul sito dell'UNI (Ente nazionale italiano di unificazione):



<http://www.uni.com>

Sempre attraverso lo stesso sito è anche possibile acquistare le norme. Per **ulteriori informazioni e per consultare le norme UNI** è invece possibile rivolgersi al "Punto UNI" operativo presso il Centro di documentazione della Camera di commercio di Torino:



<http://www.to.camcom.it/puntouni>

Una piccola eccezione viene fatta per l'**etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari**, per i quali, nonostante l'abrogazione delle tipologie di etichettatura istituiti dal DM del 28 giugno 1989, esiste la possibilità, come riportato al punto P della Circolare 168 del 2003 del Ministero delle Attività Produttive, di continuare ad applicare da parte delle aziende interessate, *"le disposizioni del citato decreto in via facoltativa e, per quanto riguarda i contrassegni, questi possono essere riportati anche nelle forme esistenti negli altri Stati membri"* (gli esempi relativi sono riportati nello schema sottostante).

Le figure di seguito elencate riportano alcuni dei più frequenti simboli e pittogrammi relativi agli imballaggi, con relativa descrizione.



Non disperdere il contenitore nell'ambiente - Simboli stabiliti dal DM 28/06/89 (abrogato), ma ancora in vigore, in via facoltativa, solo per gli imballaggi del settore alimentare



Materiale per contatto con prodotti alimentari - Può essere riportato in alternativa alla dicitura "per contatto con i prodotti alimentari" o a una indicazione specifica del suo impiego (es. bottiglia per vino). Il Regolamento CE 1935/2004 ne prevede l'obbligatorietà, tuttavia, per gli oggetti che per le loro caratteristiche, sono chiaramente destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari, l'indicazione è facoltativa



Specificano il **tipo di materiale utilizzato per imballaggi**, secondo la codifica stabilita dal DM 28/06/89 (abrogato), ma ancora in vigore, in via facoltativa, solo per gli imballaggi del settore alimentare. L'esempio si riferisce all'Alluminio. Altre abbreviazioni utilizzabili sono:

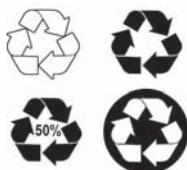
- ACC per la banda stagnata
- PET per il polietilene tereftalato
- PP per il polipropilene
- PE per il polietilene
- PS per il polistirene
- PVC per il polivinilcloruro
- PI per i poliaccoppiati
- PT per il poliestruso
- CA per la carta



Appiattare dopo l'uso, per ridurre il volume dell'imballaggio ed occupare meno spazio nel cassonetto



Simboli per la raccolta differenziata - Si usano per esortare il consumatore a separare i rifiuti per tipologia di materiale, smaltendoli nell'apposito cassonetto



Marchio internazionale per i materiali riciclabili (Ciclo di Mobius) - Ha un duplice significato: è utilizzato per indicare che l'imballaggio o il prodotto è riciclabile, ma anche che l'imballaggio o il prodotto è fatto di materiale riciclato (in questo caso deve essere indicato il valore percentuale)





- 1) PET Polietilentereftalato
- 2) PE (HDPE) Polietilene alta densita'
- 3) PVC Cloruro di polivinile
- 4) PE (LDPE) Polietilene a bassa densita'
- 5) PP Polipropilene
- 6) PS Polistirolo
- 7) Tutte le altre resine

Simboli utilizzati per identificare i materiali plastici, secondo la norma Norma CEN/CR 14311:2002 "Packaging - Marking and material identification system", in accordo alla Decisione 97/129/CE. I simboli non danno informazioni specifiche sulla riciclabilità o recuperabilità, ma forniscono solo la natura del materiale da imballaggio



CONAI - Consorzio Nazionale Imballaggi
- Il marchio indica le aziende produttrici o utilizzatrici di imballaggi facenti parte del **Consorzio** istituito con la finalità di perseguire gli obiettivi di recupero e riciclo dei materiali di imballaggio



<http://www.conai.org>



COMIECO - Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli imballaggi a base cellulosica - Il marchio indica i produttori e gli importatori di imballaggi a base cellulosica facenti parte del relativo consorzio di filiera del CONAI



<http://www.comieco.org>



COREPLA - Consorzio Nazionale per la Raccolta, il Riciclaggio e il Recupero dei rifiuti da imballaggio in plastica - È il Consorzio di filiera del CONAI nato per organizzare e gestire la raccolta ed il trattamento degli imballaggi in plastica post-consumo



<http://www.corepla.it>



CIAL - Consorzio Imballaggi Alluminio - Il Consorzio di filiera del CONAI nato per garantire il recupero degli imballaggi in Alluminio post-consumo provenienti dalla raccolta differenziata



<http://www.cial.it>



Consorzio Nazionale Riciclo Imballaggi in Acciaio - Il Consorzio di filiera del CONAI cui aderiscono i produttori della materia prima e dei contenitori in acciaio



<http://www.consorzio-acciaio.org>





Co.Re.Ve. - Consorzio nazionale di filiera del CONAI per la raccolta, il riciclaggio e il recupero dei rifiuti di imballaggio in vetro prodotti sul territorio nazionale



<http://www.coreve.it>



Rilegno - Consorzio Nazionale di filiera del CONAI per la raccolta, il recupero e il riciclaggio degli imballaggi di legno



<http://www.rilegno.it>



DER GRÜNE PUNKT (Il punto verde). È un logo utilizzato in **Germania** che non specifica nulla in merito alla riciclabilità del materiale con cui è realizzato il prodotto o le modalità di recupero: attesta semplicemente che il prodotto è soggetto a recupero da parte dell'organizzazione che gestisce il recupero e il riciclo dei rifiuti da imballaggio in Germania (l'omologo al CONAI in Italia)



Plastica Seconda Vita. Creato dall'Istituto per la Promozione delle Plastiche da Riciclo (IPPR) per certificare i manufatti o loro componenti dei quali il produttore garantisce l'identificazione, la rintracciabilità e il contenuto percentuale di materie plastiche riciclate provenienti da post-consumo. L'Istituto promuove i prodotti a Marchio presso gli Enti Pubblici. Il programma di certificazione è gestito dall'Istituto Italiano Plastici (IIP) sotto l'egida di IPPR



www.ippr.it



CompostABILE CIC - Marchio creato dal Consorzio Italiano Compostatori (CIC), applicando sui prodotti industriali i criteri previsti dalla norma UNI EN 13432:2002, secondo cui un prodotto è compostabile, ossia è trasformato dai microrganismi in acqua, anidride carbonica e fertile compost, se è biodegradabile e disintegrabile in tempi brevi e non rilascia sostanze pericolose che alterino la qualità del compost prodotto. I manufatti ottengono il marchio dopo un esame accurato, che ne accerti anche la disintegrazione su scala reale





OK Compost - Assegnato ai prodotti che rispettano la norma europea EN13432:2002 che definisce le caratteristiche che un materiale o un prodotto devono possedere per essere considerati a tutti gli effetti compostabili e biodegradabili



CPR System indica una tipologia di imballaggi riutilizzabili, riciclabili, a sponde abbattibili da utilizzare nel settore agroalimentare



<http://www.cprsystem.it>

Etichettatura per la sostenibilità

Nell'ultimo decennio, molteplici studi hanno evidenziato un importante coinvolgimento dei processi produttivi del settore agroalimentare nell'emissione di gas climalteranti. Alcuni operatori di settore hanno avviato diverse iniziative volte a pesare le performance ambientali della propria attività con strumenti di misurazione (es. carbon footprint) e ad evidenziarle attraverso l'inserimento delle relative informazioni in etichetta (climate label). Ad oggi, sono diversi gli schemi volontari di etichettatura proposti a livello europeo ed internazionale. Tra le iniziative già realizzate, si segnalano:

Etichetta con indicazione delle distanze percorse dall'alimento (food mileage). Strumento che considera il trasporto come la fase della filiera agroalimentare che contribuisce maggiormente alle emissioni di gas serra. In etichetta sono riportati loghi con indicazioni che richiamano un luogo di produzione ravvicinato (es. Prodotto locale, km 0).

Etichetta con indicazione della quantità di CO₂ emessa da un prodotto (carbon footprint label). Strumento basato sul calcolo delle emissioni di CO₂ per l'intero ciclo di vita del prodotto, attraverso l'utilizzo di banche dati e di modelli di calcolo. In etichetta è riportato un valore in termini assoluti riferibile alla quantità di anidride carbonica immessa in atmosfera per la realizzazione del prodotto (es. grammi di CO₂ per unità di prodotto).

Etichetta che certifica condizioni di produzione migliori rispetto ad una produzione convenzionale (production label). Sistema basato sulla identificazione di specifiche regole orientate a ridurre l'impatto ambientale del processo produttivo. In etichetta viene riportato un apposito logo nel caso in cui il produttore segua le specifiche previste dallo schema (es. logo indicante tecniche di pesca sostenibili).



Etichetta che certifica la compensazione delle emissioni (carbon offset label). Strumento che misura le emissioni di gas serra di una qualsiasi attività antropica e quindi identifica una particolare iniziativa per compensarle. In etichetta viene indicata la totale assenza di emissioni tramite la realizzazione di un'attività compensativa (es. emissioni zero grazie alla riforestazione amazzonica).

10.3 Il simbolo metrologico “e”

La Direttiva 76/211/CEE, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al precondizionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati, la Direttiva 78/891/CEE, recante adattamento al progresso tecnico degli allegati della Direttiva 76/211/CEE del Consiglio nel settore degli imballaggi preconfezionati, e le relative norme attuative, Legge 690 del 25 ottobre 1978 e successive modifiche, definiscono l'imballaggio preconfezionato o preimballaggio come *“l'insieme di un prodotto e dell'imballaggio individuale nel quale tale prodotto è preconfezionato”*. Indicano altresì che *“un prodotto è preconfezionato quando è contenuto in un imballaggio di qualsiasi tipo chiuso in assenza dell'acquirente e preparato in modo che la quantità del prodotto in esso contenuta abbia un valore prefissato e non possa essere modificata senza aprire o alterare palesemente l'imballaggio stesso”*.

Gli imballaggi preconfezionati, ovvero gli imballaggi preparati in precedenza ed il loro contenuto, devono indicare sull'etichetta, in maniera armonizzata, la massa o il volume che essi contengono, tenendo conto degli errori massimi di misurazione consentiti. Se il prodotto preconfezionato è conforme alle disposizioni comunitarie, viene apposto il marchio CEE sull'etichetta.

Il marchio CEE è costituito dalla lettera “e”, da apporre accanto all'indicazione della quantità nominale con altezza minima di 3 mm e con forma definita, come da figura, nell'allegato I del DM 5 agosto 1976. Il simbolo deve essere collocato in modo indelebile, ben leggibile e visibile nello stesso campo visivo dell'indicazione della massa o del volume nominale.

Figura 4: Marchio CEE per i preimballaggi CE: “e”



La **Direttiva 2007/45/CE** stabilisce nuove regole relative alle quantità nominali di prodotti in preimballaggi, abrogando le Direttive 75/106/CEE e 80/232/CEE e modificando la Direttiva 76/211/CEE. Con il D.lgs. 12/2010 l'Italia ha recepito la Direttiva 2007/45/CE, che prevede l'abolizione delle gamme obbligatorie per i preimballaggi finora in vigore. In base alla Direttiva spetta al singolo stato membro fissare per alcuni prodotti e gamme dei periodi transitori entro i quali trovano ancora applicazione le specifiche gamme nazionali: per latte, burro, paste alimentari secche e caffè, la normativa restrittiva ha prodotto effetti fino all'11 ottobre 2012; per lo zucchero bianco, la validità è estesa fino all'11 ottobre 2013 (l'Italia aveva previsto un periodo di transizione soltanto per il latte e la pasta secca, pertanto tali prodotti sono stati messi in circolazione alle quantità nominali fino all'11 ottobre 2012).

La Direttiva riporta inoltre la gamma attualmente prevista solo per vini e per bevande spiritose.

10.4 I codici a barre e l'etichetta elettronica

Il sistema più diffuso di identificazione automatica dei prodotti è il codice a barre unidimensionale (*bar code 1D*) definibile come una simbologia per la codifica di informazioni in un formato tale da poter essere acquisite automaticamente da opportuni lettori.

Il codice a barre, di cui esistono varie versioni, è costituito da una serie di barre bicolori (bianche e nere) di diverso spessore e da una serie numerica, le cui caratteristiche dipendono dal modello adottato. Appositi lettori ottici inviano un fascio di luce che a seconda della dimensione delle barre viene riflesso in modo diverso e consente al lettore stesso di decifrare e tradurre in informazioni quanto rappresentato.

Il **GS1** (Global Standard) è l'organismo che garantisce un sistema di identificazione unico a livello mondiale a cui aderiscono 101 organizzazioni nazionali di codifica, e sono coinvolte oltre un milione di imprese. Ogni organizzazione nazionale di codifica (in Italia **Indicod-Ecr** - Istituto Nazionale per la diffusione della codifica dei prodotti- Efficient Consumer Response) è responsabile dell'assegnazione dei codici.

Il sistema GS1 pur non essendo obbligatorio è stato sviluppato per poter essere utilizzato in qualsiasi settore produttivo e distributivo. Il sistema GS1 è "biunivoco": ogni unità consumatore, unità imballo ed unità di vendita viene identificata da un solo codice e ad ogni codice corrisponde una sola unità, in tutti i paesi del circuito GS1.

Il sistema GS1 è uno strumento prezioso per incrementare l'efficienza della gestione delle filiere produttive. Consente alle imprese di:

- eliminare la stampa del prezzo sul singolo prodotto
- avere una gestione ottimale delle merci su tutta la supply chain
- raccogliere ed elaborare informazioni in tempo reale ad esempio sull'andamento delle vendite
- eliminare in gran parte il supporto cartaceo, semplificando la gestione dell'archivio
- annullare gli errori.

I vantaggi per il cliente sono:

- la riduzione delle code alle casse
- l'eliminazione di errori relativi alla lettura o di trascrizione dei prezzi degli articoli acquistati da parte del personale di cassa

- l'emissione di uno scontrino di cassa particolareggiato dove compaiono il tipo di prodotto acquistato e il prezzo, indicazioni che permettono al consumatore un confronto immediato tra i prezzi degli stessi prodotti in diversi punti di vendita.

Il codice a barre più diffuso è il **GTIN-13 a peso fisso**. Esso è formato da 13 cifre e permette l'identificazione dei prodotti a peso predeterminato destinati al consumatore. Tale codice permette di identificare: la nazione, la società proprietaria del marchio e il prodotto. Esso non contiene informazioni specifiche riguardanti ad esempio il prezzo o la descrizione del prodotto, ma rappresenta uno strumento attraverso il quale andare a reperirle in un database presente nei sistemi informativi aziendali. Nella tabella seguente è riportata la sua struttura.

GTIN-13 a peso fisso

Prefisso aziendale GS1 (assegnato da Indicod-ECR)	Codice prodotto (gestito dall'azienda)	Cifra di controllo
N ₁ N ₂ N ₃ N ₄ N ₅ N ₆ N ₇ N ₈ N ₉	N ₁₀ N ₁₁ N ₁₂	N ₁₃

Le prime tre cifre non indicano il Paese di provenienza del prodotto, ma il Paese in cui ha la sede legale il proprietario del marchio. I Prefissi nazionali attribuiti dal GS1 all'Italia vanno da 800 a 839.

Il Prefisso aziendale GS1 è assegnato dall'Indicod-Ecr ai suoi associati ed identifica il proprietario del marchio senza possibilità di equivoci a livello internazionale. Dal 1° gennaio 2002, Indicod-Ecr ha modificato la struttura dei codici assegnando ai propri associati prefissi a 9 cifre, mentre gli associati prima di tale data mantengono i prefissi a 7.

Ogni azienda dispone di 1000 numeri che può utilizzare per identificare i suoi prodotti. Ogni prodotto deve avere un suo codice. I parametri che determinano la specificità di ogni prodotto ed il conseguente cambiamento del codice riguardano la quantità, la ricetta/composizione e la confezione.

L'ultima cifra è il codice di controllo, che deve risultare da un algoritmo basato sui numeri precedenti e serve al software per verificare la corretta lettura del codice a barre.

Le aziende, nel caso in cui non possano utilizzare il GTIN 13, usano il codice **GTIN-8 a peso fisso**, come mostra la seguente tabella.

GTIN-8 a peso fisso

Codice prodotto	Cifra di controllo
N ₁ N ₂ N ₃ N ₄ N ₅ N ₆ N ₇	N ₈

Il Codice prodotto viene assegnato direttamente da Indicod-Ecr alle aziende che ne fanno richiesta, segnalando il nome del prodotto e le dimensioni dell'etichetta applicata sul prodotto.

Un altro codice è il **GTIN-13 a peso variabile** utilizzato nella grande distribuzione organizzata. Esso viene utilizzato per tutti i prodotti (ad esempio, latticini, salumi, carne, ortofrutta, pesce e pane) per i quali la confezione non ha peso predeterminato e costante ed il cui prezzo di vendita varia in funzione del peso.

Struttura del codice GTIN-13 a peso variabile

Prefisso GS1	Codice prodotto	Prezzo	Cifra di controllo
N_1	$N_2 N_3 N_4 N_5 N_6 N_7$	$N_8 N_9 N_{10} N_{11} N_{12}$	N_{13}

Il prefisso GS1 per i prodotti commercializzati in Italia è 2.

Il codice prodotto è assegnato da Indicod-Ecr, che con il nuovo sistema di codifica ha da un lato sensibilmente incrementato la disponibilità numerica dei codici, e dall'altro consente un'identificazione più dettagliata e precisa di ogni singola referenza (ad esempio per l'ortofrutta le indicazioni presenti sono il nome del prodotto, il marchio, l'origine, la qualità, la coltivazione, il tipo di confezione, la quantità e il calibro).

Il prezzo di vendita del prodotto viene calcolato dalla bilancia, al momento della stampa dell'etichetta, sulla base delle informazioni precedentemente impostate. Il prezzo, espresso in euro (3 interi e 2 decimali), viene stampato sia in chiaro sia sotto forma di codice a barre pronto per essere letto dallo scanner alle casse.

La cifra di controllo segue le indicazioni viste in precedenza.

Da anni il tradizionale codice a barre è stato affiancato da quelli bidimensionali (**bar code 2D**), definiti come rappresentazioni in grafica matriciale di informazioni e dati e riconoscibili da un'area quadrangolare composta di tanti quadretti bianchi e neri a cui è associata l'informazione codificata.

La consultazione dei bar code 2D da parte dell'eventuale fruitore è piuttosto semplice e può avvenire anche in mobilità (one click content). Inquadrando il codice a barre bidimensionale con la fotocamera di un telefono cellulare o tablet, dotato di un'applicazione per la lettura, o con appositi lettori ottici, si ha accesso, disponendo di una connessione attiva, ai contenuti memorizzati in un database o resi visibili sulle pagine web.

I *bar code 2D* (3000 caratteri) hanno la capacità di contenere una maggiore quantità di informazioni rispetto ai bar code 1D (50 caratteri). I codici bidimensionali sono sempre più utilizzati non come strumento di identificazione, ma come nuovo veicolo per promuovere e distribuire informazioni e contenuti relativi al prodotto etichettato. Questi codici sono nati per applicazioni logistiche ed industriali, ma si stanno progressivamente diffondendo nei mercati B2C.

Attualmente esistono circa 20 differenti codici bidimensionali sul mercato, di cui i più diffusi sono: Atzec Code, Data Matrix, MaxiCode, QR Code e PDF417.

La Camera di commercio di Torino nell'ultima pubblicazione "Torino DOC 2012-2013" ha introdotto un codice QR. Si tratta di una modalità di accesso da dispositivo mobile (tramite smartphone, tablet ecc...) attraverso il quale è possibile attingere notizie e risorse aggiuntive sulla guida e sulle realtà dei singoli produttori.

Un'ulteriore evoluzione nell'identificazione delle merci si basa su tag **RFid** (acronimo inglese di *Radio Frequency Identification*). Le etichette elettroniche che sfruttano questa tecnologia sono composte da una micro-antenna e da un circuito elettronico, la cui interrogazione può avvenire mediante segnali a radio frequenza. Questa caratteristica consente di "leggere" l'identificativo di un oggetto in modo più semplice rispetto ai codici a barre, ovvero non è più necessario che il lettore e l'etichetta siano in vista, basta che si trovino entro una certa distanza che, nel caso delle RFid per usi commerciali, va da qualche decina di centimetri ad alcuni metri in relazione agli standard e alle caratteristiche degli oggetti da identificare. Questa nuova tecnologia consentirà di memorizzare oltre ai dati presenti attualmente sul codice a barre, altre informazioni utili per l'efficiente gestione del prodotto.

Per maggiori informazioni possono essere consultati i siti:



<http://www.indicod-ecr.it>



<http://www.gs1.com>



<http://www.race-networkrfid.eu>



<http://www.to.camcom.it>

[selezionare Promozione per le imprese/Agroalimentare/Torino DOC: Guida ai vini Doc e Docg della Provincia di Torino]

10.5 Le informazioni promozionali

Oltre alle indicazioni previste dalle normative vigenti, siano esse volontarie o obbligatorie, è possibile riscontrare la presenza di messaggi promozionali sulle confezioni dei prodotti alimentari che sono inseriti allo scopo di rendere il consumatore più sensibile nella fase di acquisto. Possibili tipologie di messaggi inseriti sulle etichette dei prodotti alimentari sono:

- **frasi elaborate per attirare l'attenzione dei consumatori ed indurli all'acquisto**, molto diffuse, generalmente tendono a rassicurare il consumatore fornendo, ad esempio, informazioni sulla tradizione dell'azienda (es. "fin dal 1960", "da oltre un secolo")
- **ricette gastronomiche**, frequenti in diversi prodotti, forniscono al consumatore nuove idee al fine di variare la preparazione di un alimento convenzionale o di utilizzare al meglio le caratteristiche di un prodotto con cui non si ha dimestichezza
- **buoni sconto**, inseriti nella confezione per agevolare l'acquisto del prodotto stesso o per promuovere altri prodotti della medesima azienda produttrice
- **raccolte punti**, che consentono la fidelizzazione del cliente attraverso la promessa di garantire un premio al raggiungimento di un numero prefissato di prodotti acquistati
- **concorsi a premi**, solitamente la confezione è abbinata ad un codice che può essere controllato direttamente nel sito internet dell'azienda o via SMS o, ancora, via telefono tramite numeri dedicati, anche a pagamento. Oltre

alla potenziale vittoria istantanea, può essere contemplata una successiva estrazione con premi diversi

- **numero verde**, inserito per garantire un ulteriore servizio alla clientela al fine di soddisfare eventuali richieste e/o curiosità
- **codici bidimensionali**, tra i quali i codici **QR**, acronimo di **quick response**, i più diffusi. Sono leggibili attraverso smartphone e tablet, provvisti di applicazioni specifiche, e contengono molte più informazioni di un tradizionale codice a barre. Inventati in Giappone per una gestione più efficace del magazzino, attualmente, questi codici sono utilizzati soprattutto nella comunicazione aziendale per integrare le campagne tradizionali con contenuti digitali di approfondimento (siti web, video ecc.) e per aumentare l'interazione con i consumatori.

Alle diverse tipologie di indicazioni promozionali possono aggiungersi immagini che riproducono il prodotto o altro al fine di creare desiderio d'acquisto o necessità nel consumatore. Talvolta questi messaggi visivi occupano la maggior parte dello spazio utile in etichetta riducendo le altre informazioni in zone marginali o, comunque, meno evidenti.

Secondo la Direttiva 2000/13/CE, art. 2, la pubblicità dei prodotti alimentari, così come l'etichettatura e la presentazione, non deve *"indurre l'acquirente in errore sulle caratteristiche o sugli effetti di tali prodotti alimentari"* né, tantomeno, *"attribuire al prodotto proprietà di prevenzione, di trattamento e di cura di una malattia umana"*.



Il Regolamento UE 1169/2011, all'art. 7 sulle pratiche leali d'informazione, prevede che:

"1. le informazioni sugli alimenti non inducano in errore, in particolare:

- a) per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione*
- b) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;*
- c) suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive*
- d) suggerendo, tramite l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente naturalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente.*

2. le informazioni sugli alimenti siano precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore

3. fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell'Unione in materia di acque minerali naturali e alimenti destinati a un particolare utilizzo nutrizionale, le informazioni sugli alimenti non attribuiscano a tali prodotti la proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana, né facciano riferimento a tali proprietà.

4. i paragrafi 1, 2, 3 si applicano anche:

a) alla pubblicità

b) alla presentazione degli alimenti, in particolare forma, aspetto o imballaggio, materiale d'imballaggio utilizzato, modo in cui sono disposti o contesto nel quale sono esposti”.

L'UE, inoltre, ha istituito regole comuni da applicare in tutti gli Stati membri al fine di garantire la veridicità delle informazioni riportate in etichetta e allo scopo di tutelare il consumatore dalle possibili conseguenze di indicazioni fallaci ed ingannevoli.

10.5.1 Pubblicità ingannevole e pubblicità comparativa

Nel settore alimentare, sempre più spesso le aziende utilizzano la pubblicità ingannevole e comparativa che può condurre ad una distorsione della concorrenza nei mercati. Su questa tematica l'Unione europea ha sviluppato, in questi ultimi anni, un'intensa attività normativa, emanando la Direttiva 2005/29/CE relativa alle pratiche commerciali sleali tra imprese e consumatori nel mercato interno, recepita nel nostro ordinamento con il D.lgs. 145/2007, e la Direttiva 2006/114/CE concernente la pubblicità ingannevole comparativa.

Il D.lgs. 145/2007, in attuazione dell'articolo 14 della Direttiva 2005/29/CE che modifica la Direttiva 84/450/CEE, definisce i termini **pubblicità**, **pubblicità ingannevole** e **pubblicità comparativa**.

Secondo l'art. 2, la **pubblicità** (lett. a) è da intendersi come una *“qualsiasi forma di messaggio che è diffuso, in qualsiasi modo, nell'esercizio di un'attività commerciale, industriale, artigianale o professionale allo scopo di promuovere il trasferimento di beni mobili o immobili, la prestazione di opere o di servizi oppure la costituzione o il trasferimento di diritti ed obblighi su di essi”*, la **pubblicità ingannevole** (lett. b) è indicata come una *“qualsiasi pubblicità che in qualunque modo, compresa la sua presentazione è idonea ad indurre in errore le persone fisiche o giuridiche alle quali è rivolta o che essa raggiunge e che, a causa del suo carattere ingannevole, possa pregiudicare il loro comportamento economico ovvero che, per questo motivo, sia idonea a ledere un concorrente”*, la **pubblicità comparativa** (lett. d) è considerata come una *“qualsiasi pubblicità che identifica in modo esplicito o implicito un concorrente o beni o servizi offerti da un concorrente”*.

Il corpus normativo in esame intende tutelare gli operatori economici, i professionisti di ogni settore produttivo, i consumatori e, più in generale, gli interessi del pubblico, nella fruizione dei messaggi promozionali, dalla pubblicità ingannevole e dalle sue conseguenze. La **pubblicità**, in ogni sua forma, **deve pertanto risultare “palese, veritiera e corretta”** (art. 1).

Per valutare se una pubblicità possa essere considerata ingannevole, è necessario ponderare ogni suo elemento, con particolare attenzione ai suoi riferimenti relativi:

a) alle caratteristiche dei beni o dei servizi, quali la loro disponibilità, la natura, l'esecuzione, la composizione, il metodo e la data di fabbricazione o della prestazione, l'idoneità allo scopo, gli usi, la quantità, la descrizione, l'origine geografica o commerciale, o i risultati che si possono ottenere con il loro uso, o i risultati e le caratteristiche fondamentali di prove o controlli effettuati sui beni o sui servizi

- b) al prezzo o al modo in cui questo è calcolato e alle condizioni alle quali i beni o i servizi vengono forniti
- c) alla categoria, alle qualifiche e ai diritti dell'operatore pubblicitario, quali l'identità, il patrimonio, le capacità, i diritti di proprietà intellettuale e industriale, ogni altro diritto su beni immateriali relativi all'impresa e i premi o riconoscimenti (art. 3).

Alcuni esempi di pubblicità ingannevole possono essere: la raffigurazione di alcuni frutti tropicali in un'etichetta di succo di frutta quando, invece, il prodotto è costituito da succo di mela; la presentazione di un prosciutto con la dicitura "Prosciutto al naturale" pur contenendo additivi; l'inserimento di diciture che possono far credere al consumatore di aver vinto una somma di denaro o un regalo quando in realtà è solo un invito a partecipare a un concorso.

La pubblicità comparativa è considerata lecita se:

- a) **non è ingannevole** ai sensi del Decreto sopra menzionato e degli artt. 21, 22 e 23 del D.lgs. 146/2007, che modifica il precedente articolato del D.lgs. 206/2005 (Codice del consumo)
- b) confronta beni o servizi che soddisfano gli stessi bisogni o si propongono gli stessi obiettivi
- c) **confronta oggettivamente** una o più caratteristiche essenziali, pertinenti, verificabili e rappresentative, compreso eventualmente il prezzo, di tali beni e servizi
- d) non ingenera confusione sul mercato tra i professionisti o tra l'operatore pubblicitario e un concorrente o tra i marchi, le denominazioni commerciali, altri segni distintivi, i beni o i servizi dell'operatore pubblicitario e quelli di un concorrente
- e) non causa discredito o denigrazione di marchi, denominazioni commerciali, altri segni distintivi, beni, servizi, attività o posizione di un concorrente
- f) per i prodotti recanti denominazione di origine, si riferisce in ogni caso a prodotti aventi la stessa denominazione
- g) **non trae indebitamente vantaggio dalla notorietà connessa al marchio**, alla denominazione commerciale o ad altro segno distintivo di un concorrente o alle denominazioni di origine di prodotti concorrenti
- h) non presenta un bene o un servizio come imitazione o contraffazione di beni o servizi protetti da un marchio o da una denominazione commerciale depositati (art. 4).

La pubblicità comparativa può essere suddivisa in **tre diverse tipologie**:

- **diretta**, qualora vi sia un aperto confronto fra l'impresa o il prodotto pubblicizzato e una o più imprese o prodotti concorrenti espressamente nominati ovvero individuati o individuabili attraverso inequivocabili riferimenti [ad esempio, la salsa di pomodoro X è più conveniente della salsa di pomodoro Y]

- **indiretta**, qualora il confronto avvenga in maniera tale da non rendere possibile l'individuazione delle aziende o dei prodotti concorrenti
- **superlazione**, quella in cui, pur in assenza di un confronto esplicito, si fa uso appunto del superlativo relativo ("il migliore", "il più efficace", il "primo", "l'unico", "il solo"); ciò implica, pur non esprimendola, una comparazione generica con tutti gli altri prodotti dello stesso genere o tutte le altre aziende del settore.

Organismi di controllo

L'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM) è l'organismo italiano competente in materia di pratiche commerciali scorrette e di pubblicità ingannevole e comparativa. L'AGCM può avviare procedimenti sia dietro segnalazioni di consumatori e loro associazioni, sia d'ufficio, ossia di propria iniziativa. Un altro organismo, che agisce su base volontaria per combattere la pubblicità ingannevole e comparativa è l'**Istituto di Autodisciplina Pubblicitaria**.

Approfondimenti su queste tematiche sono reperibili ai seguenti indirizzi:



<http://www.agcm.it>



<http://www.iap.it>

La contraffazione dei prodotti alimentari

Da strumento di tutela del consumatore, l'etichetta può talvolta trasformarsi in un veicolo di disinformazione, qualora contenga **indicazioni false o ingannevoli**. Si pensi, ad esempio, alla vendita di prodotti la cui etichetta originaria indicante la data di scadenza già superata venga sostituita con altra recante una data diversa e successiva, alle false indicazioni sull'origine italiana dei prodotti, o in generale al vantare impropriamente determinate caratteristiche del prodotto.

La lotta alla contraffazione, per la sua rilevanza sociale, trova sempre più impegnati tutti i soggetti, pubblici e privati, dalla singola impresa alle istituzioni. A questo scopo, su invito della Prefettura, la Camera di commercio di Torino, in collaborazione con istituzioni e associazioni di categoria locali, nel 2008 ha contribuito alla nascita di un Osservatorio dedicato al fenomeno della contraffazione, tra i cui obiettivi è previsto il monitoraggio della sua diffusione sul territorio.

Sull'argomento della contraffazione dei prodotti alimentari segnaliamo le guide *Cibi contraffatti? Vai sul sicuro*, *Prodotti alimentari? Vai sul sicuro* e *Truffe da contraffazione? Vai sul sicuro*, pubblicate all'interno della collana **Guide ai diritti** della Camera di commercio di Torino e reperibili gratuitamente sul sito:



<http://www.to.camcom.it/guidadiritti>



11. Alimenti geneticamente modificati

Gli **organismi geneticamente modificati (OGM)** sono ancora oggi oggetto di accese discussioni e molteplici sono le opinioni in merito all'impiego dei medesimi.

Il D.lgs. 224/2003, che attua la Direttiva 2001/18/CE, all'art. 3 definisce l'OGM come *“un organismo, diverso da un essere umano, il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto si verifica in natura mediante accoppiamento o incrocio o con la ricombinazione genetica naturale”*.

L'Unione europea ha prestato la debita attenzione ai rischi potenziali derivanti dall'immissione nell'ambiente di organismi geneticamente modificati, definendo norme per la coltivazione di OGM a scopo sperimentale o produttivo. Ha, inoltre, dimostrato particolare riguardo nei confronti di quei prodotti alimentari che contengono, sono costituiti o sono ottenuti, a partire da OGM e sono immessi nei mercati degli Stati membri, regolamentandone l'etichettatura.

Il **Regolamento CE 1829/2003**, art. 3 par. 1, definisce come alimenti geneticamente modificati gli *“OGM destinati all'alimentazione umana, gli alimenti che contengono o sono costituiti da OGM e gli alimenti che sono prodotti a partire da o che contengono ingredienti prodotti a partire da OGM”*. Tali alimenti non devono: provocare effetti nocivi alla salute umana e/o animale o all'ambiente; ingannare i consumatori; differenziarsi dagli alimenti convenzionali che intenderebbero sostituire in modo tale da rendere il loro consumo normale svantaggioso per i consumatori in termini di apporto nutrizionale.

Per poter essere commercializzati, inoltre, le autorità nazionali competenti devono rilasciare apposita autorizzazione, come previsto dall'art. 4 par. 2.; è opportuno evidenziare che gli obblighi relativi all'etichettatura dei prodotti contenenti OGM che hanno ottenuto l'autorizzazione non sono legati a problemi di sicurezza alimentare, infatti lo scopo dei provvedimenti normativi relativi all'etichettatura che si sono susseguiti nel corso degli anni, a partire dal 1998, è sempre stato quello di garantire una corretta informazione del consumatore, tutelando così la sua libertà di scelta.

La sezione 2 del Regolamento norma **l'etichettatura degli alimenti geneticamente modificati** fatta eccezione per quei prodotti che *“contengono materiale che contiene, è costituito o prodotto a partire da OGM presenti in proporzione non superiore allo 0,9% degli ingredienti alimentari considerati individualmente o degli alimenti costituiti da un unico ingrediente, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile”* (art. 12, par. 2). Nel caso, infatti, di **contaminazione accidentale o tecnicamente inevitabile, fino ad una soglia massima dello 0,9% non vi è obbligo di indicare la presenza di OGM**, purché gli operatori siano in grado di dimostrare di aver attuato

tutte le misure possibili per evitarne la presenza. È necessario specificare che le soglie di tolleranza nei prodotti trasformati devono essere applicate a ogni singolo ingrediente e, quindi, si avranno tante tolleranze quanti sono gli ingredienti che costituiscono il prodotto finito.

Gli alimenti geneticamente modificati, oltre al rispetto delle disposizioni generali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, devono presentare secondo i casi alcuni **requisiti specifici in etichetta**:

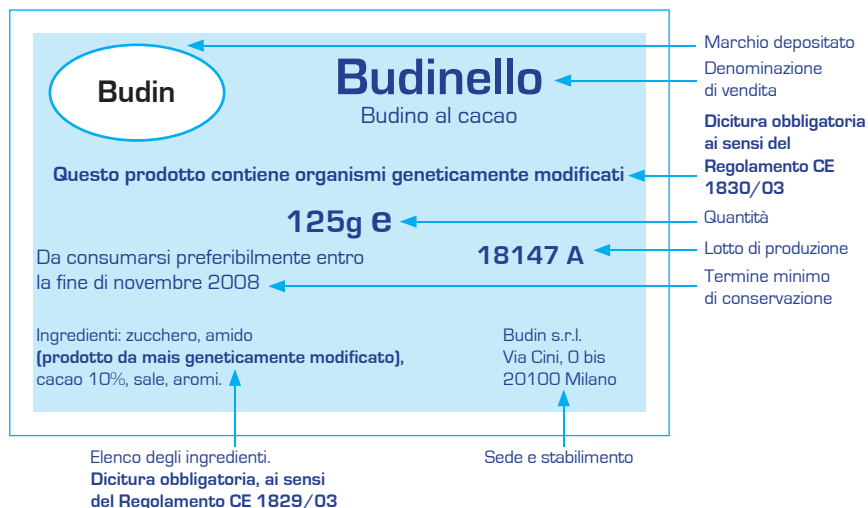
1. nel caso in cui un alimento sia preparato con un componente che contiene o è costituito da OGM, nell'elenco degli ingredienti tale elemento dovrà essere seguito, tra parentesi, dalla dicitura "*geneticamente modificato*" oppure dovrà essere riportato con la dizione "prodotto con [nome dell'organismo] geneticamente modificato" (es. soia geneticamente modificata, prodotto con granoturco geneticamente modificato)
2. se l'ingrediente è indicato col nome di una categoria, la denominazione "*contiene [nome dell'organismo] geneticamente modificato*" o "*contiene [nome dell'ingrediente] prodotto da [nome dell'organismo], geneticamente modificato*" dovrà comparire nell'elenco degli ingredienti
3. se, invece, nell'alimento preso in considerazione non è previsto l'inserimento dell'elenco degli ingredienti, le indicazioni "*geneticamente modificato*" o "*prodotto con [nome dell'organismo] geneticamente modificato*" devono essere riportate in modo evidente sull'etichetta. Ciò significa che le diciture dovranno essere inserite in posti facilmente visibili della confezione.

Tali requisiti sono definiti nel Regolamento CE 1831/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati.

Nell'elenco degli ingredienti, il nome del componente OGM può altresì essere seguito da un asterisco che rimanda a fine elenco alla dicitura prevista per legge; questo tipo di opzione può risultare utile qualora vi siano più elementi che necessitano di dicitura.

Le medesime regole si applicano anche ai **prodotti venduti sfusi**: le informazioni previste dal suddetto Regolamento devono comparire in modo visibile e permanente nel luogo in cui l'alimento è esposto o vicino ad esso e devono essere riportate con un carattere tipografico abbastanza grande da poter essere facilmente individuato e letto.

Esempio di etichettatura di alimento contenente OGM



Nel caso in cui il provvedimento di autorizzazione lo preveda, nell'etichettatura dei prodotti OGM devono comparire caratteristiche o proprietà particolari se l'alimento può dare luogo a **preoccupazioni di ordine etico o religioso o se l'alimento in oggetto è diverso dalla versione tradizionale** per composizione, valore o effetti nutrizionali, uso previsto dell'alimento, implicazioni per la salute di determinati segmenti della popolazione. Infine, per quei prodotti che possono rientrare nella presente disciplina, ma per i quali non esiste una corrispondente versione tradizionale, è previsto l'inserimento in etichetta di informazioni appropriate sulla natura e sulle caratteristiche degli alimenti in questione, al fine di garantire al consumatore la maggior trasparenza possibile.

Gli OGM nei prodotti destinati all'infanzia e biologici

In merito agli alimenti destinati all'infanzia, sebbene sussista anche per tali prodotti una soglia di contaminazione accidentale analoga agli alimenti convenzionali (0,9%), **non è tuttavia ammessa la presenza di OGM** in misura superiore a tale limite (art. 5 del DM del Ministero del Lavoro 82/2009). Caso analogo è quello degli alimenti provenienti da agricoltura biologica, per i quali, a partire dal 1° gennaio 2009 (Regolamento CE 834/2007) è ammessa la soglia di contaminazione accidentale dello 0,9%, mentre non è consentita la presenza di OGM in misura superiore a tale soglia.

In merito, infine, alle **indicazioni di non utilizzo di OGM**, adottate da aziende o catene della grande distribuzione e relative a prodotti di origine vegetale o ad alimenti di origine animale (carni, uova, latte e prodotti caseari) ottenuti allevando gli animali con mangimi senza OGM, si rammenta che tali **indicazioni sono di tipo volontario**, che non sono regolate da normative nazionali o comunitarie e che si tratta di certificazioni rilasciate da Organismi di Controllo sulla base del rapporto tecnico Sincert RT-11 (2004).

In particolare, in merito alla dicitura "NON OGM", è opportuno specificare che i produttori che decidono di adottarla si impegnano a rispettare una soglia di contaminazione accidentale 10 volte inferiore rispetto alla soglia di legge più volte citata.

Per maggiori informazioni:



http://ec.europa.eu/food/plant/gmo/authorisation/authorisation_applications_1829-2003_en.htm



12. Prodotti biologici

«La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali» [Considerando n.1 del Regolamento CE 834/2007]

Il **Regolamento CE 834/2007** si applica ai seguenti prodotti agricoli, compresa l'acquacoltura e il lievito:

- prodotti agricoli vivi o non trasformati
- alimenti trasformati
- alimenti per animali
- sementi e materiali di moltiplicazione vegetativa.

Nel campo di applicazione è inclusa anche la raccolta di piante selvatiche e di alghe marine, mentre non sono inclusi i prodotti provenienti dalla caccia e dalla pesca di animali selvatici.

Per immettere un prodotto biologico sul mercato si deve seguire il seguente processo:

- gli agricoltori devono sottostare ad un periodo di conversione, prima di produrre e commercializzare prodotti certificati biologici
- gli agricoltori, i trasformatori e i distributori all'ingrosso, devono rispettare le prescrizioni dettate dal Regolamento CE 834/2007, dal Regolamento CE 889/2008 e successive modifiche
- gli agricoltori, trasformatori e distributori all'ingrosso, sono soggetti ad ispezioni da parte degli organismi di controllo europei o altre autorità per garantire la conformità dei loro processi e prodotti
- i produttori che risultano conformi ai controlli potranno etichettare il loro prodotto come biologico.

12.1 Definizioni

Il Regolamento comunitario prevede che le indicazioni relative al metodo di produzione biologico siano diversificate in relazione alla percentuale di ingredienti di origine agricola vegetali ed animali biologici e utilizzati nella preparazione.

In ogni caso il prodotto deve essere costituito prevalentemente da ingredienti di origine agricola (>50% in peso della totalità degli ingredienti); al fine di determinare se un prodotto sia ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola non sono presi in considerazione l'acqua e il sale da cucina aggiunti.

Possono essere utilizzati nei prodotti alimentari solo gli additivi, gli ausiliari di fabbricazione, gli aromi (Regolamento CE 889/2008 art. 27 allegato VIII) e altri ingredienti non biologici di origine agricola (Regolamento CE 889/2008 art. 28 allegato IX), solo a condizione che siano stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica.

Divieto di coesistenza (Regolamento CE 834/2007 art. 19 c. 2 lett. d)

Un ingrediente biologico non può essere contenuto nel medesimo prodotto, insieme allo stesso ingrediente non biologico o in conversione.

Periodo di conversione (Regolamento CE 834/2007 art. 17)

Per conversione si intende la transizione dall'agricoltura non biologica a quella biologica entro un determinato periodo di tempo, durante il quale sono state applicate le disposizioni relative alla produzione biologica (art. 2 lett. h). Un produttore agricolo durante il periodo di conversione non può etichettare il prodotto come biologico.

Etichettatura

Per l'etichettatura dei prodotti biologici devono essere applicate tutte le disposizioni legislative sull'etichettatura generale dei prodotti alimentari (D.lgs. 109/92 e successive modifiche) oltre a quelle specifiche per la produzione biologica.

12.2 Riferimenti alla produzione biologica

Riferimenti alla produzione biologica dei prodotti sfusi privi di imballaggio ed etichetta

I prodotti biologici possono essere venduti sfusi esclusivamente se sono destinati al consumatore finale o ad operatori a loro volta assoggettati al regime di controllo. In sostituzione all'etichetta, i dati identificativi della merce sono indicati sul documento di trasporto o sul documento che accompagna il prodotto.

Sui documenti di trasporto, oltre alle diciture previste dalla normativa generale vigente in tema di etichettatura, si dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- riferimento al metodo di produzione – *“bio”* – *“eco”* – *“biologico”* – *“in conversione all'agricoltura biologica”*
- codice identificativo ente di controllo
- codice operatore controllato.

Riferimenti alla produzione biologica per i prodotti dotati di confezione ed etichettati

I prodotti confezionati devono riportare le indicazioni relative alla produzione biologica sull'etichetta:

- riferimento al metodo di produzione – *“bio”* – *“eco”* – *“biologico”* – *“in conversione all'agricoltura biologica”*
- codice identificativo ente di controllo
- codice operatore controllato.

I termini riferiti al metodo di produzione biologico, quali *“biologico”*, *“bio”*, *“eco”*, **non possono** essere utilizzati nell'etichettatura, nella pubblicità o nei documenti commerciali quando il prodotto non soddisfa le prescrizioni del Regolamento CE 834/2007 e successive modifiche. Non possono inoltre essere utilizzati per un prodotto la cui etichetta o pubblicità indichi che contenga OGM, o sia costituito o derivato da OGM conformemente alle normative comunitarie. **La normativa relativa alla produzione biologica si è adeguata** alla normativa generale in materia di etichettatura, relativamente alla contaminazione accidentale o tecnicamente inevitabile

di OGM, con il limite di 0,9%; il limite di contaminazione accidentale per i prodotti biologici, prima dell'entrata in vigore del Regolamento CE 834/2007, era di 0,1%. Nell'etichettatura e nella pubblicità non sono ammessi termini, compresi i termini utilizzati in marchi, o pratiche che possano indurre in errore il consumatore o l'utente, suggerendo che un prodotto o i suoi ingredienti soddisfino le prescrizioni del Regolamento CE 834/2007.

12.3 Riferimenti alla produzione biologica in base alla percentuale di ingredienti di origine agricola vegetali ed animali biologici utilizzati nella preparazione di un alimento [Regolamento CE 834/07]

Il Regolamento comunitario prevede che le indicazioni relative al metodo di produzione biologico siano diversificate in relazione alla percentuale di ingredienti di origine agricola vegetali ed animali biologici utilizzati nella preparazione di un alimento. In ogni caso il prodotto deve essere costituito prevalentemente da ingredienti di origine agricola (più del 50% in peso della totalità di ingredienti) altrimenti non è possibile fare alcun riferimento al biologico in etichetta.

Prodotti con percentuale di ingredienti di origine agricola biologica uguale o superiore al 95%

Il termine *"biologico"* e i rispettivi derivati e abbreviazioni, quali *"bio"*, *"eco"*, possono comparire nella denominazione di vendita purchè: gli ingredienti di origine bio siano identificati nella lista degli ingredienti (es. asterisco), gli ingredienti che non sono di origine agricola (additivi, coadiuvanti tecnologici ecc.) siano contemplati dal Regolamento CE 889/08, gli ingredienti di origine agricola non prodotti con metodo biologico rientrino tra quelli autorizzati dal Regolamento CE 889/08.

Prodotti con percentuale di ingredienti di origine agricola biologica inferiore al 95%

Il termine biologico e i rispettivi derivati e abbreviazioni, quali *"bio"*, *"eco"*, possono comparire esclusivamente nell'elenco degli ingredienti (es. asterisco), unitamente al tenore % di ingredienti bio in rapporto al totale degli ingredienti agricoli, purchè: gli alimenti siano conformi all'art. 19 c. 1 e c. 2 lett. a, b e d – norme generali applicabili alla produzione di alimenti trasformati e gli ingredienti che non sono di origine agricola (additivi, coadiuvanti tecnologici ecc.) siano contemplati dal Regolamento CE 889/08.

Per i prodotti il cui principale ingrediente è un prodotto della caccia o della pesca, inevitabilmente di tipo convenzionale visto che non rientrano nel campo di applicazione del regolamento, i **riferimenti al metodo biologico** possono essere riportati anche nello stesso campo visivo della denominazione di vendita a condizione che tutti gli altri ingredienti siano biologici (es. *"Tonno all'olio extra vergine di oliva"*).

I riferimenti e l'indicazione della percentuale degli ingredienti biologici compaiono con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli delle altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti [Regolamento CE 834/2007 art. 23].

12.4 Indicazioni obbligatorie (Regolamento CE 834/2007 art. 24)

Codici organismo di controllo e codice operatore

In entrambi i prodotti (si veda il precedente paragrafo 12.3) compare sull'etichetta anche:

- 1) il codice dell'autorità o dell'organismo cui è soggetto l'operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente, indicato come *"organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf IT BIO OOX"*

Legenda:

IT = sigla identificativa dello Stato membro o del paese terzo, secondo i codici paese di due lettere di cui alla norma internazionale ISO 3166 (Codici per la rappresentazione dei nomi di paesi e delle loro suddivisioni)

BIO = termine che rinvia al metodo di produzione biologico

OOX = numero di riferimento stabilito dall'autorità competente

MIPAAF = Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

- 2) il codice identificativo dell'operatore preceduto dalla dicitura *"operatore controllato n....."*, indicato come *"operatore controllato n. XXXX"*

Il codice è collocato immediatamente sotto il logo comunitario, se questo compare in etichetta. L'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, è collocata immediatamente sotto il numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo.

Le succitate indicazioni non devono figurare con colori, dimensioni e tipo di caratteri che possano dare maggiore risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto.

12.5 Logo comunitario e luogo di origine




Tutti i prodotti biologici confezionati ed etichettati, che contengono una percentuale di ingredienti di origine agricola biologica superiore o uguale al 95% (o siano monoingrediente), devono riportare in etichetta il logo comunitario previsto dal Regolamento CE 834/2007, secondo il modello riportato nel Regolamento CE 889/08, modificato dal Regolamento CE 271/10. Il logo biologico dell'UE, rappresentato dalla foglia europea, è stato introdotto il 1° luglio 2010, ma era previsto che diventasse obbligatorio su tutti i prodotti solo al termine di un periodo transitorio di due anni, per consentire agli operatori di adattarsi alle nuove norme.



Regolamento CE 834/2007 art. 24

Quando compare il logo comunitario deve essere data indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto in una delle seguenti forme (Regolamento CE 834/2007 art. 24 c. 1 lett. c)	quando la materia prima agricola è stata coltivata nell'UE	«Agricoltura UE»	L'indicazione dell'origine può essere omessa per piccoli quantitativi di ingredienti, purchè la quantità totale di questi sia inferiore al 2% della quantità totale, in termini di peso, di materie prime di origine agricola
	quando la materia prima agricola è stata coltivata in paesi terzi	«Agricoltura non UE»	
	quando parte della materia prima agricola è stata coltivata nella UE e una parte di essa è stata coltivata in un paese terzo	«Agricoltura UE/non UE»	

L'indicazione "UE" o "non UE" può essere sostituita o integrata dall'indicazione di un paese nel caso in cui tutte le materie prime agricole di cui il prodotto è composto siano state coltivate in quel paese: es. «Agricoltura ITALIA».

Logo	Caratteristiche grafiche del logo biologico dell'UE (Regolamento CE 271/2010)	
 (A)	Il logo deve avere un'altezza minima di 9 mm e una larghezza minima di 13.5mm; la proporzione tra l'altezza e la larghezza deve essere sempre di 1:1.5.	La foglia bianca su sfondo verde è la versione originale (A) e i colori sono definiti nel Regolamento CE 271/2010.
 (B)	In via del tutto eccezionale le dimensioni minime possono essere	Se il logo non risalta rispetto allo sfondo è necessario usare la versione con bordo esterno.
 (C)	ridotte da un'altezza di 6 mm per confezioni molto piccole	La versione monocromatica (B) si deve usare se il processo di stampa non consente di applicare il colore originale. Questa versione si deve stampare in nero o con colore scuro solo su sfondo bianco o di colore chiaro.
		La versione foglia nera su sfondo bianco (C) si deve stampare solo in nero o con colore scuro su uno sfondo bianco o di colore chiaro

Non è ammesso utilizzare colori diversi da quelli indicati nel Regolamento CE 271/2010; non si può modificare la forma o deformare il logo, integrare il campo del logo con elementi visivi o testi.

Disposizione dei codici e del luogo di origine

Il codice dell'autorità o dell'organismo cui è soggetto l'operatore e il luogo di origine delle materie prime agricole che compongono il prodotto devono essere inserite nello stesso campo visivo del logo biologico. Il luogo di origine deve essere riportato subito sotto al codice dell'organismo di controllo.

Utilizzo di altri elementi grafici e testuali (marchi o loghi privati o nazionali)

Loghi nazionali o privati possono essere utilizzati nell'etichettatura, presentazione e pubblicità di prodotti che soddisfano i requisiti del Regolamento CE 834/2007.

Il logo comunitario può essere associato ad elementi grafici o testuali che fanno riferimento all'agricoltura biologica, purché detti elementi non modifichino o mutino la natura del logo comunitario. Tale concetto vale anche per i loghi privati e nazionali.

Per maggiori informazioni è possibile consultare il **Manuale d'uso del logo biologico dell'UE** pubblicato all'indirizzo internet:



http://ec.europa.eu/agriculture/organic/files/eu-policy/logo/user_manual_logo_it.pdf

12.6 Prodotti in conversione (Regolamento CE 834/2007)

I prodotti vegetali in conversione possono utilizzare la dicitura in etichetta: <i>"prodotto in conversione all'agricoltura biologica"</i> se	prima del raccolto sia passato un periodo di conversione specifico per tipo di coltura (almeno 12 mesi)	Art. 17	LOGO BIO non ammesso (art. 25)
	il prodotto contenga un solo ingrediente di origine agricola		
	la dicitura in questione non tragga in inganno l'acquirente		

I prodotti di origine zootecnica (carne, uova ecc.) non possono essere etichettati "in conversione all'agricoltura biologica", poiché sono considerati "convenzionali" sino al termine del periodo di conversione (Regolamento CE 834/2007 art. 17).

La dicitura *"prodotto in conversione all'agricoltura biologica"* è presentata in un colore, formato e tipo di carattere che non la pongano maggiormente in risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto e l'intera dicitura è redatta in caratteri della stessa dimensione.

12.7 Importazione dei prodotti biologici dai paesi terzi (Regolamento CE 1235/2008)

Anche i prodotti provenienti da paesi terzi possono essere immessi sul mercato comunitario come prodotti biologici, purché siano conformi alle disposizioni del Regolamento CE 834/2007 e siano stati sottoposti a controlli da parte di un organismo riconosciuto dall'UE o di un organismo di controllo accreditato.

Gli importatori devono essere notificati nell'elenco nazionale degli importatori da paesi terzi.

Le partite importate dovranno essere accompagnate da un certificato di controllo conforme al Regolamento CE 1235/2008 rilasciato da uno degli organismi di controllo riconosciuti.

Prodotti importati da paesi terzi in equivalenza

I prodotti importati da paesi terzi in equivalenza, ovvero i paesi ai quali la Commissione europea ha riconosciuto l'equivalenza delle norme di produzione e di controllo dei prodotti biologici, sono immessi nel mercato comunitario senza previa autorizzazione da parte dell'Autorità Competente.

Prodotti importati da paesi terzi non in equivalenza

I prodotti importati da paesi terzi non in equivalenza, possono essere immessi sul mercato comunitario previa autorizzazione da parte dell'autorità competente dello Stato membro.

Esempi di etichette con riferimenti al biologico



I riferimenti al metodo di produzione biologico compaiono nella denominazione di vendita e nell'elenco degli ingredienti



I riferimenti al metodo di produzione biologico compaiono nell'elenco degli ingredienti in riferimento agli ingredienti biologici



I riferimenti al metodo di produzione biologico compaiono nella denominazione di vendita e se presente, nell'elenco degli ingredienti



13. L'etichettatura di altre categorie di prodotti

Le aziende, dopo aver esaminato la normativa cosiddetta "orizzontale" sull'etichettatura, cioè applicabile a tutte le categorie di prodotti alimentari, per procedere con la stesura dell'etichetta di alcune tipologie di alimenti, devono rispettare anche una specifica normativa "verticale". Le due tipologie di normative, orizzontale e verticale, non si sovrappongono, ma si completano per garantire una corretta informazione affinché il consumatore sia in grado di effettuare scelte consapevoli.

Uno degli obiettivi perseguiti dalla normativa di settore è quello di fornire una **rigorosa descrizione del prodotto**, dei suoi componenti, delle funzioni che può eventualmente svolgere, nonché le potenziali precauzioni all'assunzione.

Sono disponibili online gli esempi più significativi dei prodotti per i quali il Legislatore ha ritenuto utile emanare specifiche **normative di settore** in quanto meritevoli di una particolare tutela, in virtù sia delle loro caratteristiche sia del valore che i consumatori attribuiscono a queste loro peculiarità.

Le schede disponibili sono relative alle seguenti categorie di prodotti:

- **acque minerali naturali**
- **carni bovine**
- **carni avicole**
- **prodotti ortofrutticoli freschi**
- **latte e prodotti lattiero caseari (formaggio, yogurt, burro)**
- **prodotti da forno (pane, prodotti dolciari da forno)**
- **cacao e cioccolato**
- **miele**
- **confetture, gelatine, marmellate e crema di marroni**
- **alimenti particolari, integratori, alimenti addizionati**

e sono scaricabili ai seguenti link:



<http://www.to.camcom.it/guideUE>



<http://www.pie.camcom.it/sportelloeuropa/guideUE>

Per quanto concerne l'**etichettatura del vino e delle bevande alcoliche**, è possibile consultare l'apposita guida della collana *Unione europea. Istruzioni per l'uso* dal titolo **Vendere vino e bevande alcoliche in Italia e all'estero**. Aspetti legali, fiscali e doganali scaricabile ai link sopracitati.

Sul sito del Ministero delle Politiche Agricole è inoltre possibile reperire in formato elettronico alcune **informazioni di base relative alla stesura dell'etichetta per prodotti alimentari specifici** (olio di oliva, vino, miele ecc.).



<http://www.politicheagricole.it>

[selezionare Filiere]



Riferimenti bibliografici

- CELENTANO L., OLIVIERI O., ROMEO A., Vademecum in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari, Dintec e Unioncamere Molise, gennaio 2009
- CORBI C., LISA S., PIERSANTELLI G. (2009), Codici a barre bidimensionali: tecnologia e campi applicativi, in Notiziario Tecnico Telecom Italia - anno 18 Numero 2 - 2009
- DE GIOVANNI G., Etichette dei prodotti alimentari, Edagricole, 2004
- DE GIOVANNI G., Le etichette dei prodotti alimentari, Edagricole, Bologna, marzo 2007
- DE GIOVANNI G., Le etichette dei prodotti alimentari. Guida pratica per imprese e addetti alla vigilanza, seconda edizione, Edagricole, Bologna, 2007
- DONGO D., L'etichetta, Il fatto alimentare, novembre 2011
- OHBUCHI E., HANAIZUMI H., HOCK L. A. (2004), Barcode Readers using the Camera Device in Mobile Phones, Proceedings of the 2004 International Conference on Cyberworlds
http://www2.informatik.uni-alle.de/agprbio/AG/Lehre/ABV_SS07/material/Ohbuchi04.pdf
- PERCIVALE F., PEIRA G., L'etichettatura dei prodotti alimentari, ETS PISA, 1997
- S. ARNOLDI, G. PEIRA, A. BONADONNA, A.G. SFERRAZZA, Etichette intelligenti per valorizzare i prodotti di qualità, in Alimenti&bevande, Anno XIV, Numero 1/2, Gennaio-Febbraio 2012, PVI, Milano, pp. 39-45.
- SILANO V., Indicazioni nutrizionali e sulla salute : necessità di un ripensamento sei anni dopo, in 14 giugno 2012
- Studio Legale Avv. FORTE, ROSSI, VALLAVANTI, TONDATO, Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, EPC Libri, Roma, febbraio 2009
- VARESE E, BUFFAGNI S., PERCIVALE F., Application of RfId technology to the agro-industrial sector: Analysis of some case studies, in **Journal of Commodity Science, Technology and Quality**, Volume 47, Issue, HV – January December 2008, pp. 171-190
- VARESE E., BUFFAGNI S., Mobile & Wireless: innovative systems for handling traceability in a produce business, in **Calitatea – acces la success – Quality, Innovation, European Integration**, Special Issue Year 9, No. 93, Editura Ars Academia, Bucharest, October 2008, volume 2, pp. 487-491
- VARESE E., CARUSO F., Commercio Internazionale e dogane. Le dogane negli scambi internazionali, Giappichelli Editore, Torino, marzo 2011
- White Paper, I codici 2D, www.alfacod.it
- WIPO, Creare un marchio. Introduzione all'utilizzo dei marchi per le piccole e medie imprese, Organizzazione mondiale della Proprietà Intellettuale
http://www.wipo.int/freepublications/it/sme/900/wipo_pub_900.pdf
- Etichettatura del miele e denominazioni – Novembre 2010 – Rete Rurale Nazionale

Note



Alps - Enterprise Europe Network

Unioncamere Piemonte

Via Cavour, 17

10123 Torino

☎ 011 5669222

📠 011 5669238

www.pie.camcom.it/sportello.europa

Camera di commercio di Torino

Via San Francesco da Paola, 24

10123 Torino

☎ 011 5716341

📠 011 5716346

www.to.camcom.it/ALPS

Sportello Europa presso le Camere di commercio piemontesi

Camera di commercio di Alessandria

Via Vochieri, 58 - 15100 Alessandria

☎ 0131 3131 📠 0131 43186

www.al.camcom.it/sportello.europa

Camera di commercio di Asti

Piazza Medici, 8 - 14100 Asti

☎ 0141 535211 📠 0141 535200

www.at.camcom.it/sportello.europa

Camera di commercio di Biella

Via Aldo Moro, 15 - 13900 Biella

☎ 015 3599311 📠 015 2522215

www.bi.camcom.gov.it/sportello.europa

Camera di commercio di Cuneo

Via E. Filiberto, 3 - 12100 Cuneo

☎ 0171 318711 📠 0171 696581

www.cn.camcom.it/sportello.europa

Camera di commercio di Novara

Via degli Avogadro, 4 - 28100 Novara

☎ 0321 338211 📠 0321 338338

www.no.camcom.gov.it/sportello.europa

Camera di commercio del Verbano Cusio Ossola

Strada del Sempione, 4 - 28831 Baveno (VB)

☎ 0323 912811 📠 0323 922054

www.vb.camcom.it/sportello.europa

Camera di commercio di Vercelli

Piazza Risorgimento, 12 - 13100 Vercelli

☎ 0161 5981 📠 0161 598265

www.vc.camcom.it/sportello.europa